

Rezept

Schnelles Baguette mit Aprikosen und Röstzwiebeln

Ein Rezept von Schnelles Baguette mit Aprikosen und Röstzwiebeln, am 25.04.2024

Zutaten

1 kg Weizenmehl Typ 405	550 ml Wasser, lauwarm
1 Würfel frische Hefe (42 g)	1 EL grobes Meersalz
2 EL Olivenöl	100 g getrocknete Aprikosen
100 g Kürbiskerne	6 EL Röstzwiebeln
2 EL Honig	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 große Baguettes oder 6 Mini-Baguettes | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 2577 kcal, 50 g F, 78 g EW, 437 g KH

Zubereitung

1. Hefe in ca. 2 EL des lauwarmen Wassers auflösen. Aprikosen würfeln und mit den übrigen Zutaten in eine großen Schüssel geben. Zum Schluss die aufgelöste Hefe hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In einer ofenfesten Form bei 65°C Umluft im Backofen ca. 20 Minuten gehen lassen.
2. Aus dem Teig längliche Baguettes formen, in die Brotformen legen und die Oberseite mit einem Messer mehrfach schräg einritzen. Etwas Wasser mit Salz vermischen und die Baguettes vor dem Backen mit der Salzlake einstreichen. Bei 180°C ca. 35 Minuten backen.