

Italienisches Wurzelbaguette



Zutaten:

500 g Wasser
20 g Hefe
1/2 TL Zucker
520 g Weizenmehl Type 550
200 g Weizenmehl Type 1050
15 g Salz
2 EL Italienische Kräuter
150 g getrocknete Tomaten in Öl abgetropft
60 g Oliven halbiert ohne Kerne

Zubereitung:

Wasser, Hefe & Zucker in den Mixtopf wiegen und für 2 Min./37 Grad/Stufe 2 erwärmen.
Alle restlichen Zutaten dazu wiegen und 3 Min./Teigstufe kneten lassen.

Den Teig in die umfüllen für mind. 3 - 4 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Form einfetten oder bemehlen und bei Seite stellen.

Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 240 Grad vorheizen.

Den Teig auf die gut bemehlte geben, von oben ebenfalls gut bemehlen und in 3 gleichgroße Stücke teilen. Nicht mehr durchkneten!

Mit den Händen jeden Teigling in die Länge ziehen und anschließend mehrfach in sich drehen bis die gewünschte Wurzelform entsteht.

Alle 3 Wurzelbaguettes mit Abstand auf den Stein legen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene für ca. 30 - 35 Minuten backen.

Baguettes servieren.

Guten Appetit

Quelle:

<https://www.zauber kuechemitherz.de/2021/10/03/italienisches-wurzelbaguette-auf-dem-groen-ofenzauberer-james-von-pampered-chef/>