

Hier und heute



Baguette mit karamellisierten Walnüssen und Schafskäse

Kein Grillbuffet ohne ein leckeres Party-Brot! Knuspriges Baguette ist der absolute Klassiker und ganz einfach selbst gemacht. Brotsommelier Ralf Gießelmann peppt es mit karamellisierten Walnüssen und Schafskäse köstlich auf.

Das Rezept

(von Ralf Gießelmann für sechs Baguettes à 300 g)

Zutaten für den Vorteig

- 350 g Weizenmehl (Type 550)
- 350 ml Wasser
- 3 g frische Hefe

Zutaten Teig (nächster Tag)

- 655 g Weizenmehl (Type 550)
- 10 g Hefe
- 10 g Malz
- 420 ml Wasser
- 25 g Salz
- 700 g Vorteig

Zutaten Füllung

- 70 g Schafskäse gewürfelt und eingefroren (damit er beim Backen nicht zerläuft)
- 70 g karamellierte Walnüsse

Zubereitung

Zutaten für den Vorteig verkneten. Etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag alle weiteren Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und acht Minuten langsam in der Maschine kneten lassen, anschließend ca. sechs Minuten schnell kneten.

Den Schafskäse und die karamellisierten Walnüsse zufügen.

Teig auf die Seite stellen und gehen lassen. Nach 30 Minuten den Teig neu aufziehen. Dann weitere anderthalb Stunden gehen lassen.

Teig zu sechs gleichgroßen Baguettes formen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen, wieder 30 Minuten gehen lassen.

Bei 240 Grad Ober- und Unterhitze für 15 bis 18 Minuten backen bis die Baguettes hell ausgebacken sind. So halten sie länger frisch.

Wer sie krosser mag, 20 Minuten backen lassen, dann sind sie allerdings nicht so lange haltbar.