

Ziibel-/Kräuterbaguette

Dieses Baguette ist sehr variabel. Es schmeckt super lecker und kann eigentlich mit so ziemlich allem bestrichen werden. Ich habe es auch schon mit einem Tomaten- oder Bärlauchpesto bestrichen. Also ganz nach Geschmack.

Zutaten:

600g Mehl
1,5 TL Salz
1 Prise Zucker
1 Würfel frische Hefe
200g Schmelzkäse
270ml lauwarmes Wasser



Für das Ziibelbaguette:

125g Butter
1 P. Zwiebelsuppe
2 Zwiebeln

Für das Kräuterbaguette:

200g Kräuterbutter zimmerwarm

Zubereitung:

Zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. In die Mulde die zerbröselte Hefe, den Zucker und das lauwarme Wasser geben. 10 Minuten abgedeckt gehen lassen. Nun kommen das Salz und der Schmelzkäse hinzu. Alles zu einem glatten Teig kneten und diesen dann an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen. Er sollte sich also verdoppelt haben.

Für die Ziibelfüllung schmelzt Ihr die Butter und vermischt diese mit der Packung Zwiebelsuppe. Dünstet ebenfalls die in Ringe geschnittenen Zwiebeln kurz glasig an.

Dann rollt Ihr den Teig auf ca. 60cmx40cm aus und verteilt Eure Füllung auf dem Rechteck. Nun rollt Ihr den Teig von der **schmalen** Seite her auf und teilt ihn dann der **Länge** nach in zwei Teile. Nun legt Ihr die zwei Hälften mit der Schnittseite nach oben auf ein Backblech



und lasst ihn nochmals eine halbe Stunde ruhen. Dann wird das Baguette bei 200° Grad Ober- und Unterhitze ca. 20-25 Minuten gebacken.

Gutes Gelingen!!