

Herzhaft-knusprige Baguettes mit Speckwürfeln

SWR4 Konditor Joachim Habiger zeigt uns mit seinem Rezept für herzhaft-knusprige Baguettes mit würzigen Speckwürfel eine leckere Beilage zu Suppen oder einen einfachen Snack.

Portionen: 2
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutatenliste für zwei Speck-Baguettes:

- 350 g Weizenmehl
- 55 g Butter
- 10 g Zucker
- 6 g Salz
- 25 g Hefe
- 50 ml Vollmilch
- 125 ml Wasser
- 80 g Speckwürfel

So bereiten Sie die Speck-Baguettes zu

Das Weizenmehl, die Butter, Zucker, Salz und die zerbröselte Hefe in den Kessel der Anschlagmaschine geben.

Tipp: Die Butter in kleine Stücke schneiden, damit sie sich schneller im Teig verteilt.

Danach kommen Milch und Wasser dazu. Anschließend die Masse in der Maschine zirka fünf Minuten zu einem glatten Teig kneten.

Etwas Mehl auf die Arbeitsplatte geben. Aus dem Teig eine Kugel formen, etwas platt drücken und den Speck unterarbeiten. Für zirka 30 Minuten an einen warmen Ort stellen und garen lassen.

Tipp: Den Speck niemals in die Anschlagmaschine geben. Sonst wird der Teig grau und Speck vollkommen zerdrückt.

Zwei längliche Baguettes formen und nochmals für 20 Minuten an einen warmen Ort stellen.

Nach der Teiggare die Baguettes oben mit einem Messer einschneiden, mit Wasser bestreichen und für 25 bis 30 Minuten goldgelb backen. Backtemperatur: 200 Grad.

SWR4 Baden-Württemberg | Jörg Ilzhöfer | 3.1.2024