

Einfache Baguettes und Bruschetta



Einkaufsliste:

Baguette

280 ml lauwarmes Wasser
1 EL Honig
1 Pck. Trockenhefe, 20g frische Hefe
400 g Mehl (Type 550)
1 EL Salz
1 EL Olivenöl
Gewürze nach Belieben oder pur

Bruschetta

350g Cherry Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 EL Balsamico
1 EL Olivenöl
1 TL Zitronensaft
1 handvoll Basilikumblätter
1 kleine rote Zwiebel
Salz
Pfeffer
1 TL getrockneten Oregano
50g geriebenen Parmesan

So wird's gemacht

Für das Baguette: Hefe, Zucker und lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Nun die restlichen Zutaten hinzugeben, alles gut verrühren. Teig wird sehr klebrig sein! 2 Stunden ruhen lassen. Teig wird sehr in die Höhe gegangen sein. Auf den Teig etwas Mehl streuen. Arbeitsfläche sehr gut bemehlen und den Teig auf die Arbeitsfläche kippen. Der Teig lässt sich nicht kneten, legt ihn in Form und teilt ihn in 2-3 lange Teile. Diese müssen nun vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes und leicht mit Mehl bestreutes Baguetteblech gegeben werden. Ihr könnt es auch mit einem normalen Blech versuchen, es kann aber sein, dass sie nicht ihre Form behalten. Nun versucht die langen Teigteile etwas einzudrehen, einfach so, wie der Teig es mitmacht. Nochmals 30 Minuten ruhen. Derweil den Ofen auf 250°C Umluft vorheizen. Auf den Boden des Ofens eine ofenfeste Form gefüllt mit Wasser stellen und die Baguettes 30 Minuten backen. Sie sind fertig wenn sie beim Draufklopfen hohl klingen.

Derweil Tomaten klein schneiden, achteln. In eine Schüssel geben, Zwiebel und Knoblauch fein hacken und hinzugeben. Die Hälfte der Basilikumblätter übereinander legen, einrollen und in kleine Streifen schneiden, hinzufügen. Zum Schluss mit Balsamico, Olivenöl, Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken, ziehen lassen. Pasta abschrecken und leicht abkühlen lassen. Pasta in eine Salatschüssel geben. Geriebenen Parmesan in die Pasta geben und zum Schluss die Bruschetta untergeben. Den restlichen Basilikum wieder in Streifen schneiden und über den Salat streuen.