

Käse-Baguette-Brötchen



Fluffige Baguette-Brötchen mit Käse (und Schinken) überbacken.

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Salz-Hefe-Lösung
20 g Salz
200 g Wasser
20 g Hefe
Hauptteig
1000 g Weizenmehl Type 550
400 g Wasser
240 g Salz-Hefe-Lösung
30 g Zuckerrübensirup
20 g Butter

Zum Belegen

Käsescheiben oder geriebenen Käse nach Wahl
Schinkenwürfel (optional)

ZUBEREITUNG

1. Für die Salz-Hefe-Lösung das Salz im Wasser auflösen. Die Hefe dazugeben und einrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Lösung für mindestens 4 Stunden, maximal aber für 48 Stunden verschlossen in den Kühlschrank stellen.
2. Für den Hauptteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken einer Küchenmaschine ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig, der sich vom Schüsselboden löst, verkneten. Danach noch ein paar Minuten mit den Händen weiterkneten.
3. Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt für 90 Minuten gehen lassen.
4. Danach den Teig noch einmal per Hand einige Minuten kneten und für die Baguette-Brötchen Teigstücke von ca. 180 g-200 g/pro Stück abteilen, zu länglichen Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt noch einmal 30-45 Minuten gehen lassen.
5. Backofen auf 210°C Heißluft vorheizen.
6. Baguette-Brötchen mit geriebenem Käse oder ganzen Käsescheiben belegen. Wer möchte, kann auch noch Schinkenwürfel darauf geben. Mit Wasser besprühen und in den heißen Ofen geben. Eine Schüssel mit Eiswürfeln oder kaltem Wasser unten in den Backofen stellen und die Backofentür geschlossen halten.
7. Backzeit: ca, 25-30 Minuten (5 Minuten vor Backzeitende die Ofentür einmal ganz öffnen und leicht geöffnet (Holzlöffel einklemmen geht super) fertig backen.