

Frühlingsbaguette

DAS WIRD GEBRAUCHT:

160 g Mehl (1050)
85 g Roggenmehl (997)
1 Pck Hefe
½ TL Salz
1 EL Honig
150 ml Buttermilch
25 g zerlassene Butter
je ein Bund Schnittlauch,
Petersilie und Dill
(nach Geschmack 1 Knoblauchzehe
fein gehackt)

EIN REZEPT VON:

Christel Diefenbach

AUS:

Naurod

TIPPS:

Dazu schmeckt sehr gut eine
Rucola-Frischkäse-Creme:
1 Bund Rucola, 200 g Frischkäse, 5 EL Soja-
Soße, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Walnusskerne,
2 Esslöffel Rapsöl.

SO GEHT'S:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
Danach den Teig kneten, zu einer ca. 40 cm langen Rolle formen
und auf ein Backblech legen. Ein Eigelb mit etwas Milch verquirlen.
Den Teig damit bepinseln und mit einem Messer 1 cm tief einschneiden.
Im vorgeheizten Ofen (220 Grad) 5 Minuten backen.
Temperatur auf 190 Grad C herunterschalten,
1 Tasse Wasser in den Ofen stellen
und das Brot weitere 20-25 Minuten fertig backen.

Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.