

Kräuter-Kartoffelbaguette



Gebäck
Rezeptart



30 Minuten
Zubereitung



mittel
Schwierigkeit

90 Minuten Teigruhe, 20 Minuten Backzeit



Zutaten für 10 Portionen

500 g Weizen- oder Dinkelmehl, universal
250 g gekochte mehliges Kartoffel
2 TL Salz
3-4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 Würfel Frischgerm
1 TL Zucker
180-200 ml lauwarmes Wasser

3-4 Handvoll frische Garten- und Wiesenkräuter (Rosmarin, Thymian, Majoran, Bohnenkraut, Salbei, Brennnessel, Gundermann, Giersch, Löwenzahnblätter, Schafgarbe)

zum Bestreichen: ½ TL Stärkemehl mit Wasser verrührt

Zubereitung

Dampfl ansetzen: Germ, 100 ml lauwarmes Wasser und Zucker verrühren und an einen warmen Platz mindestens 20 Minuten stehen lassen.

Kartoffeln reiben, mit dem Dampf und den restlichen Teig-Zutaten mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem weichen Teig verarbeiten. Den noch etwas patzigen Teig in der Rührschüssel belassen, mit Frischhaltefolie abdecken und für circa eine Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen bis er zur doppelten Größe aufgegangen ist.

In der Zwischenzeit die Kräuter sammeln, säubern und klein hacken. Anschließend den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, kurz durchkneten und zu zwei Kugeln formen. Diese erneut 20 Minuten rasten lassen.

Die Kugeln mit Hilfe der Hände auf der bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Rechtecken ausdrücken (ca. 20 x 30 cm) und die gehackten Kräuter gleichmäßig auf die Teigflächen verteilen. Die Teigteile fest einrollen, zu etwas länglicheren Baguettes formen und mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech geben. Die Baguettes mit einem Messer mehrmals tief einschneiden und für ca. 10 Minuten aufgehen lassen.

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, das Stärkemehl mit Wasser verrühren, so dass eine milchige Lösung entsteht.

Die aufgegangenen Baguettes mit der Stärkelösung bepinseln und auf unterer Schiene im Backofen für ca. 20 Minuten unter feuchten Bedingungen (feuerfeste Schale mit Wasser mit ins Backrohr stellen) bis zur goldbraunen Farbe backen.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch