

## Kürbiskernöl-Käsebaguette



**Brot**

Rezeptart



**80 Minuten**

Zubereitung



**mittel**

Schwierigkeit

20-30 Minuten Backzeit



### Zutaten für 6-10 Portionen

500 g Bio-Weizenmehl Type 480  
Universal  
10 g Salz  
10 g Backprofi's Bio-Backmalz (alternativ  
Honig oder Feinkristallzucker in gleicher  
Menge)  
30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
1 Pkg. Trockenhefe oder ½ Würfel  
frische Hefe  
270 g Wasser

Zum Bestreuen: Pizzakäse

### Zubereitung

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig kneten.
2. Anschließend für 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 3 Teigstücke zu je ca. 280 g auswiegen.
4. Rundformen (Wirken und Schleifen) .
5. Teigkugeln mit Geschirrtuch abdecken und nochmals 15 – 20 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
6. Teigkugel von Hand etwas flach drücken.
7. Nun die beiden Enden von oben und unten in die Mitte einschlagen und zu ca. 30 cm länglichen Baguettes formen.
8. Baguettes auf ein Backblech mit Papier geben, mit einem Sieb etwas Weizenmehl darüber stauben und leicht mit Wasser bestreichen.
9. Zugedeckt etwa 25 – 35 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
10. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 215°C Heißluft vorheizen.
11. Baguettes vor dem Backen mit einem scharfen Messer dreimal einschneiden.
12. In die Schnitte geriebenen Pizzakäse streuen.
13. Gut mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.
14. Mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Ofen stellen!
15. Baguettes goldbraun backen.

Knetzeit: 3 Minuten langsam / 5 Minuten etwas intensiver /  
Gesamt 8 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 15 Minuten

Teiggewicht / Stk.: ca. 280g

Backzeit: ca. 23 – 26 Minuten / 210°C Heißluft

**Rezept von Der Backprofi Christian Ofner / Foto: Kurt Elmleitner**