

Betty Bossi

Knusprige Baguettes!



Der einfachste Weg zum Genuss

Backblech Baguette, 38.5 × 24 cm

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für das Backblech Baguette entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Das Backblech Baguette wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Backen und Geniessen.

Herzlich, Ihre

Betty Bossi

Klassische Baguette	4
«Schnelle» Baguette	6
Mediterrane Baguette	8
Kürbis-Baguette	10
Zwirbel-Baguette	12
Laugen-Zopf	14
Thymian-Speck-Baguette	16



Backblech Baguette, 38.5 × 24 cm (Art.-Nr. 25871). Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Anwendung



1 Teigportionen zu einem Drittel einschlagen, Naht andrücken und Teig dabei leicht in die Länge ziehen. Vorgang 2-mal wiederholen, bis kleine Laibe entstehen.



2 Mit der Nahtseite nach oben auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.



3 Teig nochmals von der Längsseite her einschlagen, dabei gleichzeitig in die Länge ziehen, Teig dabei möglichst nicht zusammendrücken. Teig sorgfältig zu Baguettes ausrollen.



4 Baguettes auf das bemehlte Blech legen. Baguettes mit wenig Mehl bestäuben, zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Ofentemperaturen

Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Back- bzw. Brattemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

Klassische Baguette

🕒 25 Min. + 25 Std. aufgehen lassen + 20 Min. backen

🚫 laktosefrei

Für ein Backblech Baguette, bemehlt

Ergibt 3 Stück

500 g Halbweissmehl

1¼ TL Salz

¼ TL Trockenhefe

3½ dl Wasser

Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser dazugießen, mischen, mit dem Knet-
haken der Küchenmaschine auf niedriger Stufe
ca. 10 Min. und auf hoher Stufe ca. 1 Min. kneten.
Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 24 Std.
aufgehen lassen.

Teig in 3 Portionen teilen, zu Baguettes formen und
falten (siehe Anwendung). Wichtig: Arbeiten Sie
möglichst, ohne Druck auf den Teig auszuüben.
Ofen auf 240 Grad vorheizen.

Baguettes mit einem scharfen Messer je 3-mal
schräg einschneiden.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.
Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 586 kcal, F 3 g, Kh 118 g, E 20 g



«Schnelle» Baguette

 **25 Min. + 2½ Std. aufgehen lassen + 20 Min. backen**  **laktosefrei**

Für ein Backblech Baguette, bemehlt

Ergibt 3 Stück

500 g Mehl
1¼ TL Salz
½ Würfel Hefe
(ca. 20 g)
3 dl Wasser

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Wasser dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche mit einem Teighörnchen ringsum zur Mitte einschlagen. Teig in 3 Portionen teilen, Baguettes formen (siehe Anwendung). Wichtig: Arbeiten Sie möglichst, ohne Druck auf den Teig auszuüben. Ofen auf 240 Grad vorheizen.

Baguettes mit einem scharfen Messer je 3-mal schräg einschneiden.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 583 kcal, F 2g, Kh 117g, E 21g



Mediterrane Baguette

🕒 25 Min. + 2½ Std. aufgehen lassen + 20 Min. backen

🚫 laktosefrei

Für ein Backblech Baguette, bemehlt

Ergibt 3 Stück

500 g Pizzamehl
1¼ TL Salz
½ **Würfel Hefe**
(ca. 20 g)
1 Knoblauchzehe
100 g entsteinte grüne
und schwarze
Oliven
3 dl Wasser

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Knoblauch schälen, mit den Oliven fein hacken, beides mit dem Wasser beigegeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche mit einem Teighörnchen ringsum zur Mitte einschlagen. Teig in 3 Portionen teilen, Baguettes formen (siehe Anwendung). Wichtig: Arbeiten Sie möglichst, ohne Druck auf den Teig auszuüben. Ofen auf 240 Grad vorheizen.

Baguettes mit einem scharfen Messer je 1-mal längs einschneiden.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 648 kcal, F 8 g, Kh 121g, E 20 g



Kürbis-Baguette

🕒 20 Min. + 2½ Std. aufgehen lassen + 20 Min. backen  laktosefrei

Für ein Backblech Baguette, bemehlt

Ergibt 3 Stück

60 g Kürbiskerne

500 g Mehl

1¼ TL Salz

2 EL Rohzucker

½ Würfel Hefe

(ca. 20 g)

3 EL Kürbiskernöl

3,1dl Wasser (310 g)

Kürbiskerne grob hacken, in eine Schüssel geben. Mehl, Salz und Rohzucker begeben, mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Kürbiskernöl mit dem Wasser verrühren, dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche mit einem Teighörnchen ringsum zur Mitte einschlagen. Teig in 3 Portionen teilen, Baguettes formen (siehe Anwendung). Wichtig: Arbeiten Sie möglichst, ohne Druck auf den Teig auszuüben. Ofen auf 240 Grad vorheizen.

Baguettes mit einem scharfen Messer je 1-mal längs einschneiden.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 845 kcal, F 24 g, Kh 125 g, E 28 g



Zwirbel-Baguette

🕒 20 Min. + 2 Std. aufgehen lassen + 20 Min. backen  laktosefrei

Für ein Backblech Baguette, bemehlt

Ergibt 3 Stück

500 g Ruchmehl	Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Öl und Wasser verrühren, dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
1½ TL Salz	
½ TL Zucker	
½ Würfel Hefe (ca. 20 g)	
2 EL Olivenöl	
3 dl Wasser	

Ruchmehl
zum Bestäuben

Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 6 gleich grosse Portionen teilen, zu je ca. 60 cm langen Strängen formen, die an den Enden etwas dünner werden. Je 2 Stränge miteinander verdrehen, ins vorbereitete Blech legen. Baguettes mit wenig Mehl bestäuben, zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 240 Grad vorheizen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 637 kcal, F 9g, Kh 111g, E 24g



Laugen-Zopf

🕒 30 Min. + 2 Std. aufgehen lassen + 20 Min. backen

Für ein Backblech Baguette, bemehlt

Ergibt 3 Stück

500 g Zopfmehl

1½ TL Salz

1 EL Zucker

½ Würfel Hefe

(ca. 20g)

3 dl Milch

50 g Butter

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Milch und Butter begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 9 gleich grosse Portionen teilen, zu je ca. 60 cm langen Strängen formen, die an den Enden etwas dünner werden. Je 3 Stränge zu einem Zopf flechten, ins vorbereitete Blech legen. Nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 240 Grad vorheizen.

½ TL Natron

1 EL Wasser, siedend

½ TL grobkörniges

Meersalz

Natron mit dem siedenden Wasser anrühren, Zöpfe damit bestreichen, Salz darüberstreuen.

1 EL Rahm

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, heisse Zöpfe mit dem Rahm bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 808 kcal, F 22g, Kh 124g, E 25g



Thymian-Speck-Baguette

🕒 20 Min. + 2½ Std. aufgehen lassen + 20 Min. backen

🍷 laktosefrei

Für ein Backblech Baguette, bemehlt
Ergibt 3 Stück

500 g	Mehl	Mehl und Salz in einer Schüssel
1¾ TL	Salz	mischen. Hefe zerbröckeln,
½	Würfel Hefe	daruntermischen. Wasser dazu-
	(ca. 20 g)	giessen, zu einem weichen,
3 dl	Wasser	glatten Teig kneten.

8	Zweiglein	Thymianblättchen abzupfen,
	Thymian	mit den Speckwürfel unter den
80 g	Speckwürfel	Teig kneten. Teig zugedeckt bei
		Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs-
		Doppelte aufgehen lassen.

Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche mit einem Teighörnchen ringsum zur Mitte einschlagen. Teig in 3 Portionen teilen, Baguettes formen (siehe Anwendung). **Wichtig:** Arbeiten Sie möglichst, ohne Druck auf den Teig auszuüben. Ofen auf 240 Grad vorheizen.

Baguettes mit einem scharfen Messer je 3-mal schräg einschneiden.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 647 kcal, F 7g, Kh 117g, E 25g

