



Baguette mit Schinken und Käse

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 3 Portionen

Emmentaler am Stück	100 g
Wasser	330 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Weizenmehl, Type 405	550 g
Salz	
Röstzwiebeln	50 g
Speckstreifen	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie, Monsieur Cuisine

1. In den Mixbehälter Emmentaler geben und 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
2. In den Mixbehälter 330 g Wasser und Hefe geben und 2 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Mehl und 1 TL Salz zugeben und 2 Min./Teigknetstufe kneten. Röstzwiebeln, Emmentaler und Speckwürfel zugeben und erneut 2 Min./Teigknetstufe verkneten.
3. Anschließend Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 3 gleiche Teile schneiden. Teigstücke kräftig durchkneten und zu Laiben formen. Laibe mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Küchentuch abdecken und ca. 20 Min. gehen lassen.
4. Backofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Brote mittig schräg einritzen und im Ofen ca. 20–25 Min. goldgelb backen. Anschließend Baguettes abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1013 kcal
Kohlenhydrate	148 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	30 g