



Schnelles Kartoffel-Baguette

Außen herrlich kross und innen unvergleichlich saftig! Mein schnelles Kartoffel-Baguette ist das perfekte Einsteiger-Brot für deine Küche. Da wir komplett auf Sauerteig verzichten und es nur mit Hefe gebacken wird, sparst du dir lange Vorbereitungszeiten. Ein einfaches, ehrliches Back-Rezept, das dir garantiert gelingt!

Kochutensilien

- Baguette-Blech

Zutaten

- 550 g Weizenmehl (Type 550)
- 50 g Dinkelmehl
- 135 g gekochte Kartoffeln
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1 TL Honig
- 1 TL Salz
- 150 – 200 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

Schritt 1 Kartoffeln vorbereiten:

Die Kartoffeln weichkochen, abgießen und noch warm pellen. Drücke sie zweimal durch eine Kartoffelpresse und lass sie gut ausdampfen und abkühlen.

Schritt 2 Hefe ansetzen:

Löse die frische Hefe zusammen mit dem Honig in etwas lauwarmem Wasser auf (*Achtung: Das Wasser darf nicht heiß sein, sonst nimmt die Hefe Schaden!*).

Schritt 3 Vorteig ruhen lassen:

Das Weizen- und Dinkelmehl mit dem Salz in einer großen Schüssel mischen. Bilde in der Mitte eine kleine Kuhle und gieße die aufgelöste Hefe hinein. Decke die Schüssel ab und lass den Ansatz an einem warmen Ort für ca. 10 Minuten anspringen.



Schritt 4 Teig kneten:

Gib nun die durchgepressten Kartoffeln und das Olivenöl in die Schüssel. Knete alles mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe durch und gib nach und nach das restliche Wasser hinzu. Achte darauf, dass der Teig nicht zu nass wird. Den Teig abgedeckt an einem warmen, zugfreien Ort ruhen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat.

Schritt 5 Rundwirken & Formen:

Den Teig aus der Schüssel nehmen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kräftig rundwirken, um ihm Oberflächenspannung zu geben. Teile den Teig anschließend in 3 gleich große Stücke und forme daraus längliche Baguettes.

Schritt 6 Gehen lassen:

Lege die Teiglinge auf dein Baguette-Blech, schneide sie auf der Oberseite mit einem scharfen Messer leicht schräg ein und lass sie abgedeckt nochmals 30 Minuten gehen. Heize in der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vor.

Schritt 7 Backen mit Dampf:

Schiebe das Blech auf die zweite Schiene von unten in den Ofen. Stelle eine hitzebeständige Schüssel mit Wasser auf den Ofenboden. Backe die Baguettes für 10 Minuten, nimm dann die Wasserschale vorsichtig heraus, reduziere die Temperatur auf 180 °C und backe sie weitere 25 Minuten goldbraun.

Schritt 8 Klopftest:

Die Baguettes sind fertig, wenn sie beim Klopfen auf die Unterseite leicht hohl klingen. Nimm sie aus dem Ofen und lass sie auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen.