

Tomaten-Zwiebel-Baguette

Zutaten:

280g Weizenmehl (Type 405)
120g Roggenmehl (Type 1150)
½ Würfel Hefe
250 ml lauwarmes Wasser
1 TL Meersalz
160g Tomaten, getrocknet in Öl eingelegt - abgetropft
2 EL vom Tomatenöl
200g Zwiebeln fein gewürfelt
1 EL Öl
50g Gouda oder Emmentaler geraspelt
2-3 EL Mehl zum Ausformen der Baguettes

Zubereitung:

Die Zwiebeln fein hacken, in Öl goldbraun anschwitzen, abkühlen lassen. Die abgetropften Tomaten klein schneiden.

Die Mehlsorten in eine Rührschüssel füllen. In einer Kühle die Hefe rein bröseln. Mit lauwarmem Wasser zu einem Vorteig verrühren. Einige Minuten gehen lassen. Mit Wasser, Salz und Tomatenöl und den Zwiebeln zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig an einem warmen Ort od. im Dampfgarer bei 30°C so lange gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Den DGC auf 185° Ober-Unterhitze vorheizen

Ein ca. 40cm langes Baguette formen. Dieses diagonal auf ein Backblech legen. Brotoberfläche schräg einschneiden. Etwa 15 min gehen lassen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen mit Klimagaren goldbraun backen.

Einstellung:

Ober-Unterhitze: 185°C, 2 Dampfstöße, 2. Einschubebene von unten (1. Dampfstoß nach dem Einschieben, 2. Dampfstoß nach 15 Minuten auslösen)

Backdauer: 35-40 Minuten + Vorheizen.