

Tomaten-Oliven-Baguette

Zutaten:

250g Weizenmehl (Type 405)
150g Weizenmehl (Type 550)
½ Würfel Hefe
250 ml lauwarmes Wasser
1 TL Meersalz
160g Tomaten, getrocknet in Öl eingelegt - abgetropft
2 EL vom Tomatenöl
100g Oliven schwarz ohne Stein
1 EL Öl
50g Gouda oder Emmentaler geraspelt
2-3 EL Mehl zum Ausformen der Baguettes

Zubereitung:

Die Mehlsorten in eine Rührschüssel füllen. In einer Kühle die Hefe hinein bröseln. Mit lauwarmem Wasser zu einem Vorteig verrühren. 10 Minuten gehen lassen. Mit Wasser, Salz und Tomatenöl zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig an einem warmen Ort od. im Backofen bei 30°C (oder im Combigarer: Programm „Hefe gehen lassen“)so lange gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Die abgetropften Tomaten klein schneiden. Oliven in Scheiben schneiden.

Die Oliven und Tomaten zu dem Teig geben und mit dem Mehl ein 40cm langes Baguette formen. (Teig als Fladen formen, diesen aufrollen)

Dieses auf ein Backblech legen und die Brotoberfläche schräg einschneiden. Etwa 15 min gehen lassen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen mit Klimagaren goldbraun backen.

Einstellung Klimagaren:

1. Garschritt: Ober-Unterhitze 250° 10 Minuten 3 Dampfstöße (nach 1 und 6 und 10 Minuten)
2. Garschritt: Ober-Unterhitze 220° 18 Minuten