

Roggenbaguette mit Tomatenpesto



Stufe 1



Zubereitungszeit: 65 Min.
Ruhezeit:



Für das Baguette:

21 g Hefe
1 EL Honig
2 EL Olivenöl
300 g Roggenmehl
1 TL Salz
320 ml Wasser, lauwarm
200 g Weizenmehl

Zutaten für das Pesto:

2 Knoblauchzehe(n)
100 g Parmesan (gerieben)
100 g Pinienkern(e)
300 g Tomaten, getrocknet
1 EL Balsamico, dunkel
nach Belieben Olivenöl
nach Geschmack Kräuter
nach Belieben Salz & Pfeffer
nach Belieben Zucker



Zassenhaus
Pfeffermühle
FRANKFURT,
Olivenholz



Zassenhaus
Salzmühle
FRANKFURT,
Olivenholz



Rösle Schüssel
(hoch)



KitchenAid
Handrührer rot



Städter Backform
Baguette 37 x 24 cm /
H 2,5 cm Silber



Kilner Einmachglas
mit
Schraubverschluss



Opinel Brotmesser
Parallèle No. 116



GRAEF Stabmixer
HB 501 in weiß

1

Für die Baguettes alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verkneten und an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

2

Danach aus dem Teig drei gleich große Stangen formen und in dem gefetteten Baguette-Backblech weitere 30 Min. gehen lassen.

3

Anschließend bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 20 Min. backen.

4

Für das Pesto: Den Knoblauch schälen und zusammen mit den restlichen Zutaten in einem Mixer oder mit dem Stabmixer zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

5

In Schraubgläser füllen und kalt stellen (ca. 1-2 Wochen gekühlt haltbar).

6

Wer es direkt genießen möchte: Nehmen Sie das Baguette 10 Min. vor Ende der Backzeit aus dem Ofen. Schneiden Sie es im Abstand von 2 cm ca. bis zur Hälfte ein und füllen Sie mit einem Löffel etwas Pesto ein.

7

Anschließend das Baguette im Ofen ca. 10 Min. fertig backen. Nach Belieben mit Kräutern garnieren.