

Käse - und Pizzabaguette

Kategorien: Backen, Gemüse, Fleisch, Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

1,2	kg	Mehl (Typ 405)
3	Teel.	Salz
1	Würfel	Hefe
200	Gramm	Gouda
100	Gramm	Roestzwiebeln
300	Gramm	Durchwachsener Speck
4	Teel.	Pizzagewürz

Anleitung:

Mehl mit Salz mischen, in die Mitte eine Mulde druecken. Die Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen, in die Mulde giessen, mit etwas Mehl vom Rand vermischen und 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Mit weiteren ca. 500 ml lauwarmen Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten (zunaechst mit den Knethaken des Mixers, anschliessend per Hand). In zwei Portionen aufteilen.

Die erste Portion mit dem feingewuerfelten Gouda und den Roestzwiebeln sorgfaeltig vermischen und zwei Kugeln formen. Auf ein Backblech legen.

Die zweite Portion mit dem feingewuerfelten Speck und dem Pizzagewuerz verkneten, daraus ebenfalls zwei Kugeln formen.

Den Teig erneut 20 - 30 Minuten gehen lassen. Anschliessend aus den Kugeln laengliche Baguettes formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und erneut 20 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen, die Baguettes mit kaltem Wasser bestreichen, mit einem scharfen Messer mehrfach quer einritzen und in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten die Hitze auf 180 Grad reduzieren und weitere 50 Minuten backen.