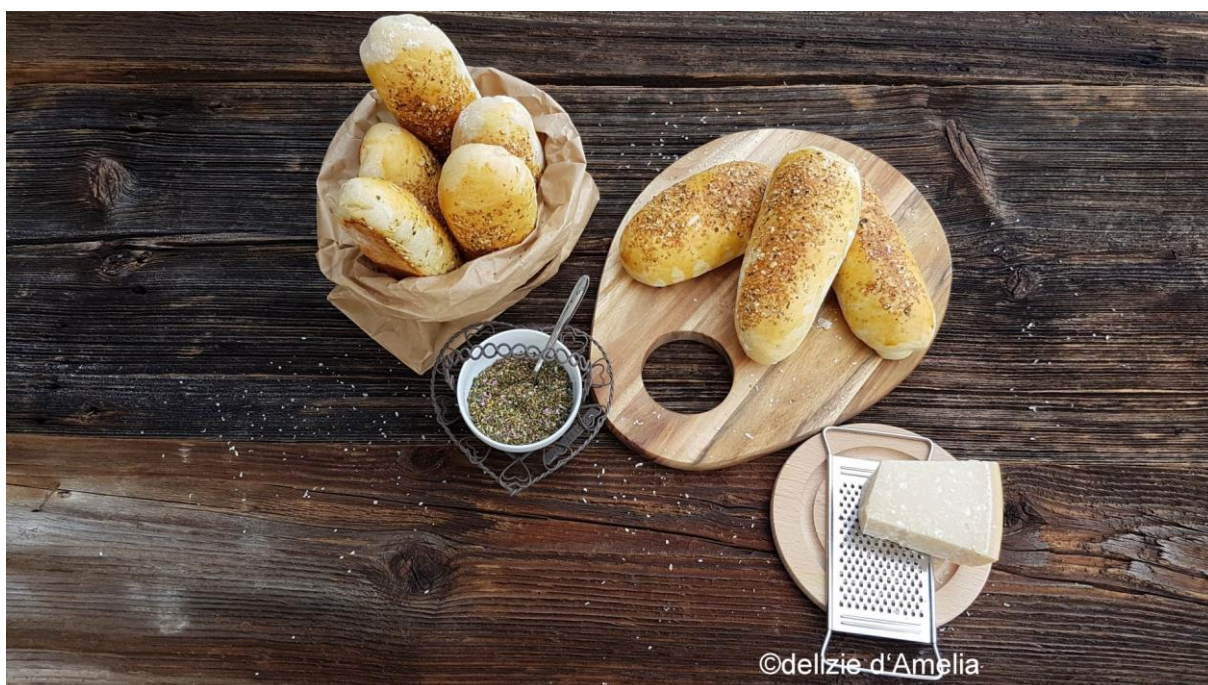




Baguette a la Subway

Diese Brötchen habe ich vor einiger Zeit schon einmal gemacht und sie haben uns sehr gut geschmeckt. Heute wollte ich sie unbedingt wieder einmal backen. Meine Familie liebt hausgemachte Sandwiches.



Zutaten für 6 - 7 Brötchen

460 ml Wasser

20 g Hefe

2 TL Zucker

Rezept aus dem Blog von www.deliziedamelia.ch

4 TL Salz
70 ml Olivenöl
800 g Mehl, Typ 550

1 Eigelb mit etwas Milch

Topping

4 - 5 EL geriebener Parmesan
1 EL Mediterrane-Kräuter oder Oregano

Butter zum Bestreichen

Zubereitung im Thermomix

Im Thermomix TM5 sollte man nicht mehr als 750 g Mehl aufs Mal verarbeiten. Da die Zubereitung sehr schnell geht, empfehle ich, die Zutatenmenge zu halbieren und der Teig in zweimal zuzubereiten.

Wasser, Hefe, und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Min. / 37° / Stufe 2 erwärmen.

5 - 10 Minuten ruhen lassen.

Mehl und Salz dazugeben, 2 Min./Teigstufe kneten.

Olivenöl dazugeben und nochmals 5 Min. / Teigstufe kneten.

Der Teig ist sehr weich.

Eine Schüssel einfetten und den Teig in die Schüssel geben. Zudecken und während ca. 90 Minuten aufgehen lassen. Teig sollte sich verdoppeln.

Zubereitung in der Haushaltsmaschine

Wasser (bis max. 24°C warm) in die Rührschüssel geben. Hefe zerbröseln. Zucker beifügen und mit einem Schwingbesen verquirlen.

5-10 Minuten stehen lassen.

Mehl und Salz beifügen und zu eine glatten Teig verarbeiten. Ca. 5 Minuten bei niedriger Stufe.

Nun das Olivenöl langsam einrieseln lassen und kneten. Der Teig sollte schön weich aber elastisch werden. Dauert ca. 10 – 15 Minuten.

Eine Schüssel einfetten und den Teig in die Schüssel geben. Zudecken und während ca. 90 Minuten aufgehen lassen. Teig sollte sich verdoppeln.

Nachdem der Teig sich verdoppelt hat die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Teig darauf kippen und in 6 – 7 Portionen teilen. Meine Teiglinge wogen ca. 180 Gramm pro Stück. Je mehr Teig ihr nimmt, desto grösser bzw. länger werden die Brötchen.

Teig mit der Hand etwas flach drücken. Zu einem Baguette aufrollen.

Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Brötchen mit Schluss nach oben auf ein bemehltes Tuch legen und nochmals gehen lassen.
Danach vorsichtig auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen.

Ein Eigelb mit etwas Milch verquirlen und die Brötchen bestreichen.

Mit der Parmesan-Kräuter-Mischung bestreuen und in den Ofen schieben.



Während ca. 20 - 22 Minuten goldbraun backen.

Wenn ihr die Brötchen in den Ofen schiebt, etwas Wasser in den Ofen geben.

In meinem Ofen steht immer eine Schale mit ca. 1.5 kg rostfreien Schrauben. Diese werden mit dem Ofen aufgeheizt. Wenn dann die Brötchen in den Ofen geschoben werden, besprühe ich die Schrauben mit ca. 60 ml Wasser. Ofentür gleich verschliessen, so entsteht Dampf.

Damit die Brötchen schön weich sind, wie man sie vom Subway kennt, schmilzt man Butter und streicht noch die warmen Brötchen damit ein. Deckt sie danach mit einem Tuch zu.

Ich persönlich habe dieser letzte Schritt ausgelassen und die Brötchen nur mit einem Tuch zugedeckt, damit die Brötchen trotzdem schön weich bleiben.

Danach die Brötchen nach Herzenslust belegen.

Unser Baguette wurde unter anderem mit einer Thonmousse gefüllt.

