

Spargel-Baguette

Zutaten:

20 g Germ
ca. 450 g glattes Weizenmehl
250 ml lauwarmes Wasser
4 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 Prise Zucker
ca. 10 Stk. klein geschnittener und gekochter Spargel



Zubereitung:

Zuerst wird ein Dampfl angesetzt, dabei wird die Germ in lauwarmem Wasser aufgelöst, mit etwas Mehl vermischt und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten stehen gelassen.

Danach das restliche, erwärmte Mehl, das Olivenöl und Salz dazugeben. Gut durchkneten, bis der Teig Blasen zeigt und sich leicht von der Rührmaschine (oder von der Schüssel) löst. Den Teig mit einem Tuch abdecken und mindestens eine halbe Stunde (eine Stunde wäre optimal!) an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig in 2-3 gleich große Stücke aufteilen, rund formen und wiederum ca. 10-20 Minuten gehen lassen.

Die rundgeformten Teiglinge mit dem Nudelwalker (Rollholz) in der Länge des Backbleches flachrollen, mit Wasser leicht bepinseln und Spargel-stücke in den Teig zu einem Baguette einrollen.

Baguettes auf ein eingefettetes Blech setzen, eventuell einschneiden und nochmals ca. 20-30 Minuten gehen lassen, bis die Baguettes doppelt so hoch geworden sind.

Bei 250°C im vorgeheizten Rohr ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

**Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Gästebetreuer
Hans Toberer**



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at