

*Emmentaler*

**Mühle Kleeb AG**



Dorf 20  
3418 Rüegsbach  
Tel 034 461 14 11  
[www.muehle-kleeb.ch](http://www.muehle-kleeb.ch)

## Sommerbaguette mit Tomaten

Da steht einem perfekten Grillfest nichts mehr im Wege

**Zutaten** Grundteig Baguette ergibt 4-6 Stück

1kg	Baguette Mehl*
1 Würfel	Hefe
25g	Salz
6-7 dl	Wasser

**Zutaten für Tomaten- und Tomaten/Kräuter-Baguette**

30g	Tomatenflocken* in wenig Wasser einweichen
20g	Pizzagewürz* in wenig Wasser einweichen

Einweichwasser vor dem Beigeben zum Teig in Kaffeesieb abschütten

### Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe mit einem Teil des Wassers anrühren. Die eingeweichten Tomaten und Pizzakräuter zusammen mit dem restlichen Wasser zum Mehl geben. Mischen und kneten, bis der Teig nicht mehr klebt und geschmeidig ist, ca. 10 Minuten. In der Schüssel zugedeckt bei Raumtemperatur um das Doppelte aufgehen lassen, 1,5 – 2 Stunden. Teig in vier bis sechs Stücke teilen und zu Baguettes formen. In Handtuch einschlagen und nochmals 15 – 30 Minuten gehenlassen. Vor dem Backen mit einem scharfen Messer einschneiden.

**Backen** im vorgeheizten Elektro-Ofen bei 220° ca. 35 Minuten

### Varianten:

- nur Tomaten oder nur Pizzakräuter nehmen
- zusätzliche Oliven
- frische Kräuter hacken und beigeben
- zusätzlich mit Pfeffer würzen
- wenn Sie verschiedene Baguettes backen möchten, können Sie zuerst den Grundteig herstellen und anschliessend die Kräuter oder Tomaten beigeben, oder auch ein neutrales Baguette backen