

Beliebte Gebäck-Variationen aus Hefeteig

Aus 1 mach 3: Gefülltes Baguette, kerniger Möhren-Laib und Laugenknoten

etwa 33 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Wie backe ich selbst gefülltes Baguette, kernigen Möhren-Laib und Laugenknoten?:

1 Hefeteig zubereiten:

Wasser und Milch in einem Topf erwärmen und die Butter darin zerlassen. Beide Mehlsorten in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die Fett-Milch-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Springform fetten und mit Haferflocken austreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C
Heißluft etwa 230 °C

3 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten und dritteln.

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Für die Springform (Ø 18 cm):

Fett

kernige Haferflocken

Hefeteig:

200 ml Wasser

200 ml Milch

125 g Butter

600 g Weizenmehl Type 550

200 g Dinkelmehl Type 1050

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1 TL Zucker

2 ½ TL Salz

Gefülltes Baguette (etwa 12 Portionen):

2 hart gekochte Eier (Größe M)

etwa 3 EL Butter, Kräuterbutter,

Mayonnaise oder Remoulade

100 g gekochter Schinken

100 g geräucherter Schinken

100 g Käsescheiben

Kresse

Kerniger Möhren-Laib (etwa 12 Scheiben):

100 g Möhren

50 g Leinsamen

50 g Sonnenblumenkerne

25 g kernige Haferflocken

Laugenknoten (etwa 9 Stück):

etwa 4 EL heißes Wasser

1 Pck. Dr. Oetker Natron

Hagelsalz



4 Gefülltes Baguette vorbereiten:

Ein Teigdrittel zu einer etwa 40 cm langen Rolle formen. Die Rolle mit Mehl bestreuen, auf das Backblech legen und mehrmals mit einem Messer schräg einschneiden. Zugedeckt so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat, dann backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Min.

Baguette auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Kerniger Möhren-Laib zubereiten:

Möhren schälen und raspeln. Zusammen mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Haferflocken unter ein weiteres Teigdrittel kneten. Den Teig in die Form drücken, mit etwas Wasser bestreichen, mit Haferflocken bestreuen und zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 10 Min.

6 Backofentemperatur reduzieren und das Gebäck fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Laib aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



7 Laugenknoten zubereiten:

Letztes Teigdrittel in 9 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zunächst zu einer Kugel, dann zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen. Die Rollen in der Mitte knicken, die beiden Teigrollen miteinander verwickeln, so dass eine Schlaufe entsteht und dann die beiden Teigenden durch die Schlaufe ziehen (Abb. 1). Die Knoten auf das Backblech legen und zugedeckt so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Heißes Wasser mit Natron verrühren, die Knoten damit bepinseln, mit Salz bestreuen und dann backen.



Einschub: oberes Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Die Laugenknoten auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

8 Gefülltes Baguette zubereiten:

Eier in Scheiben schneiden. Das Brot mehrmals so einschneiden, dass es unten noch zusammenhängt. Die Einschnitte mit Butter, Kräuterbutter, Mayonnaise oder Remoulade bestreichen und mit Schinken, Käse, Eischeiben und Kresse dekorativ füllen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Füllung sind die Gebäcke einfriergeeignet.