

# Maroni-Baguettes mit Süßkartoffel-Dip

Nussige Baguettes mit pikantem Aufstrich, ideal zur Herbstzeit.

etwa 18 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Vorteig:

100 g Weizenmehl Type 1050

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

2 EL Honig

100 ml Wasser

### Hefeteig:

250 g gekochte Maronen

(Esskastanien)

200 ml warmes Wasser

400 g Weizenmehl Type 1050

2 geh. TL Salz

### Zum Bestreichen:

Wasser

### Süßkartoffel-Dip:

etwa 700 g Süßkartoffeln

1 Knoblauchzehe

3 EL Olivenöl

etwa 50 ml Gemüsebrühe (4 EL)

150 g Dr. Oetker Crème légère

1 EL Zitronensaft

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Curry

gemahlener Kreuzkümmel

Wie backe ich selber ganz einfach Maroni-Baguettes?:

## 1 Vorteig:

**Am Vortag** Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Honig und Wasser hinzufügen und das Ganze mit einem Löffel verrühren. Vorteig zugedeckt **über Nacht** stehen lassen.

## 2 Hefeteig zubereiten:

Am nächsten Tag Maronen grob hacken und etwa 50 g beiseitelegen. Restliche Maronen in einen Rührbecher geben, Wasser zufügen und pürieren. Mehl, Salz und Maronenmus zum Vorteig geben 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.



3 Süßkartoffel-Dip zubereiten:

Inzwischen den Dip vorbereiten, dafür den **Backofengrill auf höchster Stufe** vorheizen. Süßkartoffeln schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Alles in eine Rührschüssel geben und mit Olivenöl vermengen. Auf ein Backblech geben und mit der Grillfunktion garen, zwischendurch öfter wenden.

**Einschub: oberes Drittel**  
**Garzeit: 15 - 20 Min.**

- 4 Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, übrige Maronenstücke unterkneten. Teig halbieren und zu 2 etwa 40 cm langen Rollen formen. Mit einem Messer Baguettes an der Oberfläche diagonal leicht einschneiden und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis diese sich sichtbar vergrößert haben. Die gegarten Süßkartoffelstücke aus dem Ofen nehmen und den Backofen für das Backen der Brote vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

- 5 Die Teigoberfläche mit etwas Wasser bestreichen und Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 10 Min.**

- 6 Dann die **Backofentemperatur reduzieren** und die Brote fertig backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Brote mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 7 Süßkartoffelstücke in einen Rührbecher geben, Gemüsebrühe hinzufügen und das Ganze pürieren. Crème légère und Zitronensaft unterrühren. Dip mit den Gewürzen abschmecken und zu den Maroni-Baguettes servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Dip zu fest sein, etwas Öl oder Brühe unterrühren.
- Das Brot ist einfrierggeeignet.

