

Backblech Baguette



Art.-Nr. 661134



STÄDTER®

## Knuspriges Weizenbaguette mit Marmelade

ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 20 MINUTEN

**Zutaten für den Grundteig:** 10 g frische Hefe, 175 ml Wasser, 250 g Weizenmehl, 5 g Salz | **Zutaten für den Teig (Grundteig):** 500 g Weizenmehl, 50 g Roggenmehl, 350 ml Wasser, 10 g Salz | **Zutaten für die Marmelade:** 500 g Himbeeren, 500 g Johannisbeeren, 500 g Gelierzucker, 3-5 Thymianzweige

### Zubereitung des Grundteiges:

Die Hefe mit Wasser vermischen und 15 Minuten stehen lassen. Mehl und Salz dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für ca. 6 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

### Zubereitung des Teiges:

Den Grundteig und alle anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, mit einem Tuch abdecken und für 1,5 Stunden gehen lassen.

Anschließend Teiglinge abwägen (ca. 300g), diese lang zu Baguettes aufarbeiten und in Mehl wälzen. Die Baguettes in das leicht eingefettete Backblech legen, mit einem Tuch abdecken und eine Stunde gehen lassen.

Anschließend die Baguettes mit einem scharfen Messer einschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 230 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. backen.

### Zubereitung der Marmelade:

Beeren und Thymian waschen, abtropfen lassen und entstielen (es können auch tiefgefrorene Früchte verwendet werden).

Früchte in einen Kochtopf geben. Gelierzucker und Thymian zugeben und unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Anschließend von der Kochstelle nehmen.

Sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser gut verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.



Baking sheet Baguette



Item no. 661134



STÄDTER®

## Crusty wheat baguette with jam

WORKING TIME: APPROX. 45 MIN. | BAKING TIME: APPROX. 20 MIN.

**Ingredients for the basic dough:** 10 g fresh yeast, 175 ml water, 250 g wheat flour, 5 g salt | **Ingredients for the dough:** basic dough, 500 g wheat flour, 50 g rye flour, 350 ml water, 10 g salt | **Ingredients for the jam:** 500 g raspberries, 500 g currants, 500 g jam sugar, 3-5 thyme sprigs

### Preparing the basic dough:

Combine yeast with water and let stand for 15 minutes. Add flour and salt, then knead into a smooth dough. Cover dough and let it rise for about 6 hours at room temperature, or overnight in the refrigerator.

### Making the dough:

Knead the basic dough and all other ingredients until smooth, cover with a cloth and let rise for 1.5 hours.

Weigh out dough pieces (about 300 g each), shape them into long baguettes and roll them in flour. Place baguettes on lightly greased baking sheet, cover with a cloth and let rise for one hour.

Slash baguettes diagonally with a sharp knife and bake at 230 °C top/bottom heat for approx. 20 minutes in preheated oven.

### Making the jam:

Wash berries and thyme, let drip dry and remove stems (you can also use frozen fruit).

Place fruit in a saucepan. Add jam sugar and thyme. Bring to a boil over high heat, stirring constantly. Let boil for at least 3 minutes, continuing to stir. Remove from heat.

Immediately pour into prepared jars, filling them all the way to the top. Close jars tightly, turn them upside down and let stand on their lids for about 5 minutes.

