

Baguette-Backblech



Art.-Nr. 661134



STÄDTER®

## Roggenbaguette mit Tomatenpesto

FÜR 3 BAGUETTES | ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 20 MINUTEN

**Zutaten für die Baguettes:** 300 g Roggenmehl, 200 g Weizenmehl, 21g Hefe, 1 EL Honig, 2 EL Olivenöl, ca. 320 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Salz |

**Zutaten für das Tomatenpesto:** 300 g getrocknete Tomaten, 100 g Pinienkerne, 100 g geriebenen Parmesan, 2 Knoblauch-Zehen, etwas Olivenöl, 1 EL Balsamico, etwas Basilikum nach Geschmack, etwas Salz, Pfeffer und Zucker

### Zubereitung der Baguettes

Alle Zutaten miteinander verkneten und an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Danach aus dem Teig drei gleich große Stangen formen und in dem gefetteten STÄDTER Baguette-Backblech weitere 30 Min. gehen lassen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 20 Min. backen.

### Tipp

Nehmen Sie das Baguette 10 Min. vor Ende der Backzeit aus dem Ofen. Schneiden Sie es im Abstand von 2 cm ca. bis zur Hälfte ein und füllen Sie mit einem Löffel etwas Pesto ein. Anschließend das Baguette im Ofen ca. 10 Min. fertig backen. Nach Belieben mit Kräutern garnieren.

### Zubereitung des Tomatenpestos

Alle Zutaten mit einem Mixer oder Stab-Mixer zu einer geschmeidigen Masse verrühren. In Schraubgläser füllen und kalt stellen (ca. 1-2 Wochen gekühlt haltbar).

