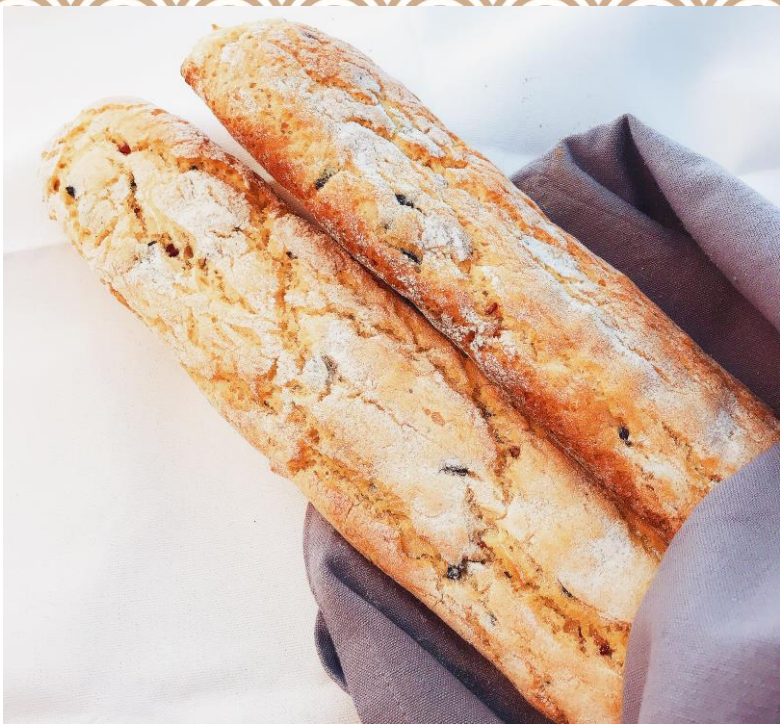
BROTGENUSS
Baguette Mediterran

KOMEKO



ZUTATEN (Menge für 2 Stück)

Für den Vorteig:
55 g KOMEKO BROTGENUSS
80 g Wasser
4 g Trockenhefe

Für den Teig:
80 g Kartoffelmehl (Stärke)
215 g KOMEKO BROTGENUSS
150 g Wasser
3 g Trockenhefe
7 g Salz
1 EL Apfelessig
5 schwarze Oliven
2 getrocknete Tomaten
etwas italienische Kräuter

ZUBEREITUNG

Vorteig:

– **54 g KOMEKO BROTGENUSS**, 80 g Wasser, 4 g Trockenhefe zu einem glatten Teig anrühren und 30 - 60 min. reifen lassen

Teig:

1. Den Vorteig mit 80 g Kartoffelmehl, **215 g KOMEKO BROTGENUSS,** 150 g Wasser, 3 g Trockenhefe, 7 g Salz, 1 EL Apfelessig, Oliven, getr. Tomaten sowie ital. Kräuter zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den fertigen Teig in 2 gleiche Teile einteilen ca. 300 g.
3. Die Baguettes zu Stangen formen, kräftig bemehlen, in ein Baguette Blech einlegen und zugedeckt ca. 30 - 40 min. reifen lassen.
4. Nach der Stehzeit die Baguettes bei 240 °C Ober-/Unterhitze, mit Dampf 20 - 25 min. backen.