

Zick-Zack-Baguette mit Allerleifüllung

[Brote](#)



Für den Teig:

- 260 ml Milch
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 430 g Mehl
- 50 ml Pflanzenöl

Für die Füllung:

- 100 g Butter
- 25 g TK-Kräuter
- 1 Eigelb
- etwas Sahne
- etwas Sesam oder grobes Salz
- evtl. Parmesan oder schwarze Oliven

Der Teig:

Milch, Zucker, 2 EL Mehl und Hefe in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min/37°C/ Stufe 2 vermischen, abgedeckt 10 Min. gehen lassen.

Salz, Mehl und Öl in den Mixtopf geben und 5 Min/Teigstufe verkneten.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und zu einer Kugeln formen.

Die Teigkugel in die leicht geölte [große Nixe](#) geben und geschlossen an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen.

Die Baguettefüllung:

Butter aufschmelzen, die Kräuter und das Eigelb unterrühren.

Dorthe Radtke / Skandinavienstr. 8b / 23812 Wahlstedt
Facebook: Dorthes Zauberwerkstatt mit Pampered Chef
Shop: <https://radtke.shop-pamperedchef.de/willkommen>
website: <https://dorthes-rezepte.de>

Die Teigkugel auf der bemehlten [Teigunterlage](#) geben und in 2 Hälften teilen.

Jede Kugel zu einer Fläche von ca. 20 x 30 cm ausrollen und mit der Kräuterbutter bestreichen.

Zusätzlich zu der Kräuterbutter kann der Teig auch mit Oliven oder Parmesan bestreut werden.

Den Teig von der langen Seite aus fest aufrollen.

Die Teigrollen auf dem leicht geölten [großen runden Stein](#) verteilen.

Mit einem scharfen Messer ein Zick-Zack-Muster in die Teigrollen einschneiden.

Die Baguettenden formen und weitere 15 Min. gehen lassen.

Die Teigrollen mit etwas Kräuterbutter und einen Schuss Sahne bestreichen.

Wer mag, kann die Baguettes auch mit etwas Sesam oder groben Salz bestreuen.

Baguettes im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für 20 bis 30 Min. backen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Die Baguettes mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.