

REZEPT

Kleine überbackene Baguette-Ideen

Dieses Rezept wurde von Barbara Schuler im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Barbara Schuler ist Geschäftsführerin der Kunstmühle Schuler aus Süßen, mit der uns eine jahrzehntelange, vertrauensvolle Zusammenarbeit verbindet. Von der Mühle Schuler beziehen wir unseren Weizen für unsere Backwaren.



Zubereitungszeit: ca. 20 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette, in 4 gleich breite Stücke geschnitten, quer durchgeschnitten (= 8 Baguettehälften, evtl. Kruste so zuschneiden, dass alle Hälften auf ein Backblech gehen)

Zutaten für den Belag Tomate-Mozzarella:

- 2 aromatische Fleischtomaten
- 1 Mozzarella
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- mediterrane Gewürze

Zubereitung Belag Tomate-Mozzarella:

1. Etwas Olivenöl auf 4 Baguettehälften geben, geschnittene Tomaten darauf legen, mit Salz, Pfeffer und mediterranen Gewürzen bestreuen.
2. 2 Scheiben Mozzarella darauf legen und auf das Backblech legen.

Zutaten für den Belag Pfirsich trifft Blauschimmel:

- 2 Weinbergpfirsiche
- 4 Scheiben Blauschimmelkäse (weich)
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung Belag Pfirsich trifft Blauschimmel:

1. Etwas Olivenöl auf die restlichen 4 Baguettehälften geben, diese mit den geschnittenen Pfirsichen und dem Blauschimmelkäse belegen. Die Baguettehälften mit den anderen Baguettes in den Backofen schieben.
2. Den Backofen auf 180°C (Ober-/ Unterhitze) oder 200°C (Grillfunktion) vorheizen. Die Baguettes im vorgeheizten Backofen überbacken, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.
3. Die Baguettes auf einem Brett platzieren und servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!