

Röstzwiebel & Schinken-Käse

Baguettes | je 3 Stück · zwei Varianten

Ein Grundteig, zwei herzhafte Varianten. Mit saftigen Röstzwiebeln oder Schinken und einer goldbraunen Käsekruste.

Grundteig für 6 kleine Baguettes

Reifer Roggenvollkornsauerteig, TA 200	270 g
Weizenmehl Type 550	330 g
Roggenmehl Type 997, alternativ 1150	10 g
Wasser	195-205 g
Salz	10 g
Frischhefe	8 g

TA 200 heißt: Der Sauerteig enthält gleich viel Mehl und Wasser. Die 270 g reifer Roggenvollkornsauerteig bringen bereits 135 g Mehl und 135 g Wasser mit.

Röstzwiebel-Variante · 3 Stück

Röstzwiebeln	30 g
Wasser zum Einweichen	15 g

Schinken-Käse-Variante · 3 Stück

Schinkenwürfel	75 g
Geriebener Käse	nach Bedarf
Oregano, Paprikapulver und Kräutermischung	nach Geschmack

So wird's gemacht

1. Die Röstzwiebeln mit den 15 g Wasser vermischen und etwa **30 Minuten** einweichen. Zwischendurch umrühren.
2. Alle Zutaten des Grundteiges direkt zusammen zu einem glatten, weichen Teig kneten.
3. Den Teig in zwei gleich große Hälften teilen. Die eingeweichten Röstzwiebeln vorsichtig in die eine Hälfte einarbeiten. In die andere Hälfte Schinkenwürfel und Gewürze einarbeiten.
4. Beide Teige **15 Minuten abgedeckt** ruhen lassen. Anschließend jede Hälfte in **3 Stücke** teilen und zu kleinen Baguettes formen.
5. Die Schinken-Teiglinge nach dem Formen in geriebenem Käse wälzen. Alle Baguettes auf ein Baguetteblech legen.
6. Etwa **1 Stunde abgedeckt** gehen lassen, zum Beispiel unter einer Teigkiste. Die tatsächliche Gare hängt von der Raumtemperatur ab.
7. Nach dem unten beschriebenen Backprofil backen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Haushaltsofen · mit Dampfschüssel

1. Ofen und Schülback-Dampfschüssel samt Lavasteinen auf **250 °C Ober-/Unterhitze** gut vorheizen.
2. Die Baguettes einschieben, nach Produktanleitung Wasser auf die heißen Lavasteine geben und **10 Minuten mit Dampf** anbacken.
3. Die Ofentür kurz und vorsichtig öffnen, den Dampf ablassen und auf **200 °C Umluft** umstellen.
4. Noch etwa **15 Minuten** fertig backen. Bei der Käsevariante die Bräunung besonders im Blick behalten.

Ein Teig, zwei Varianten: Aus der gesamten Rezeptmenge entstehen 3 Röstzwiebel- und 3 Schinken-Käse-Baguettes. Zeit und Bräunung können je nach Größe und Ofen etwas variieren.