

Bauernfrühstück vom Servierzauberer

Zutaten:

Für die Baguettes

500 g Kefir, zimmerwarm
50 g Wasser
5 g Hefe
10 g Rübenkraut
500 g Weizenmehl Typ 550
220 g Roggenmehl Typ 1150
40 g Leinsamen
15 g Salz
20 g Roggen ASG aus dem Kühlschrank

Tipp: Falls kein Sauerteig vorhanden, einfach weglassen und 1 EL Balsamico in den Teig geben!

Für den Servierzauberer

4-6 Eier
Speck oder Katenschinkenwürfel)
Zwiebeln

Tipp: Es passt auch Paprika oder Nürnberger Würstchen oder Reste vom letzten Mittag- oder Abendessen.



Zubereitung:

Kefir, Wasser, Rübenkraut und Hefe mischen. Dann die restlichen Zutaten zufügen und verkneten (Thermomix: 3 Min. Teigknetstufe). Den Teig 1 h in der großen Edelstahl-Rühr-Schüssel anspringen lassen, dabei 1 x nach 30 Min. dehnen und falten. Danach 8 h oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 2 gleich große Hälften teilen (à ca. 670 g). Diese vorsichtig in sich verdrehen und in die bemehlte (ggf. gefettete) rechteckige Ofenhexe legen. Ich habe 1 Baguette mit Körnern ummantelt. Dazu verschiedene Körner auf die Teigunterlage geben, das Baguette leicht befeuchten und in den Körnern wälzen.

Jetzt den Servierzauber auf die Ofenhexe legen. Ein paar Butterschmalzflocken auf dem Servierzauberer verteilen und die Formen in den kalten Backofen stellen (unterstes Drittel/Rost).

Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze einschalten und 30 Min. mit Deckel backen. Nach 20 Min. die Eier, den Speck und die Zwiebeln auf den heißen Servierzauberer legen und ca. 7-10 Min. weiter backen. Sodann den Servierzauberer abnehmen und die Baguettes nochmals 5-7 min. ohne Deckel fertig backen (Sichtkontakt).

Nach dem Backen sofort aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Rechteckige Ofenhexe mit Servierzauberer, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN