

Hier und heute



Gefülltes Baguette mit Jalapenos, Chorizo und Cheddar

Bäckermeister Ralf Gießelmann hat eine zweite Baguette-Variante für den Grillabend parat: Er schneidet den Teig vor dem Backen ein und füllt ihn mit würzigen Jalapenos, Chorizo und Cheddar. Die reinste Geschmacksexplosion.

Das Rezept

(von Ralf Gießelmann für sechs Baguettes à 300 g)

Zutaten für den Vorteig

- 350 g Weizenmehl Typ 550
- 350 ml Wasser
- 3 g frische Hefe

Zutaten für den Teig

- 655 g Weizenmehl Typ 550
- 10 g Hefe
- 10 g Malz
- 420 ml Wasser
- 25 g Salz
- 700 g Vorteig

Zutaten für die Füllung

- 70 g Jalapenos (in dünne Ringe geschnitten)
- 70 g Chorizo (klein gewürfelt)
- 70 g Cheddar (gerieben)

Zubereitung

Am Vortag die Zutaten für den Vorteig gut verkneten, eine Stunde lang bei Zimmertemperatur stehen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag alle weiteren Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und langsam acht Minuten in der Maschine kneten, anschließend ca. sechs Minuten schnell kneten.

Teig auf die Seite stellen und gehen lassen. Nach 30 Minuten den Teig neu aufziehen.

Weitere anderthalb Stunden gehen lassen.

Teig zu sechs gleich großen Baguettes formen, diese auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Teig längs in der Mitte einschneiden, mit Jalapenos und Chorizo füllen, Cheddar darüber verteilen.

Baguettes wieder 30 Minuten gehen lassen. Dann bei 240 Grad Ober- und Unterhitze für 15 bis 18 Minuten backen. Hell ausgebacken bleiben sie länger frisch. Lässt man sie 20 Minuten backen, werden sie krosser und aromatischer, sind aber nicht so lange haltbar.