



# Baguette mit Schinken und Käse

Zeit gesamt  
1h

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 3 Portionen

Emmentaler am Stück	100 g
Wasser	330 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Weizenmehl, Type 405	550 g
Salz	
Röstzwiebeln	50 g
Speckstreifen	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie, Monsieur Cuisine

1. In den Mixbehälter Emmentaler geben und 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
2. In den Mixbehälter 330 g Wasser und Hefe geben und 2 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Mehl und 1 TL Salz zugeben und 2 Min./Teigknetstufe kneten. Röstzwiebeln, Emmentaler und Speckwürfel zugeben und erneut 2 Min./Teigknetstufe verkneten.
3. Anschließend Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 3 gleiche Teile schneiden. Teigstücke kräftig durchkneten und zu Laiben formen. Laibe mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Küchentuch abdecken und ca. 20 Min. gehen lassen.
4. Backofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Brote mittig schräg einritzen und im Ofen ca. 20–25 Min. goldgelb backen. Anschließend Baguettes abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1013 kcal
Kohlenhydrate	148 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	30 g