



# KRÄUTER BAGUETTE

## ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 25 g Hefe
- 12 g Salz
- 300 ml Wasser
- 6 g Zucker
- 30 g Olivenöl
- 100 g Butter
- 5 g Salz
- 5 g gemischte Kräuter

## ZEIT

Zubereitung | 10 Minuten

Gärzeit | 70 Minuten

Backzeit | 15 - 20 Minuten

01

Alle Zutaten direkt miteinander vermengen und kneten bis ein glatter Teig entsteht.

02

Den Teig in eine Schüssel legen und mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

03

Für die Kräuterbutter:  
Das Salz in etwas Wasser auflösen und alles direkt miteinander vermengen und mit einem Mixer glatt rühren.

Die Kräuterbutter in einem Spritzbeutel füllen.

04

Den Teig einmal durchkneten und in vier Stücke einteilen.  
Glatte Kugeln rollen und dann auf die gewünschte Länge ausrollen.

05

Für ca. 10 Minuten gehen lassen.  
Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

06

Längs oder schräg einschneiden und mit dem Spritzbeutel die Kräuterbutter einfüllen.  
Für ca. 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.