

Kräuterbaguette mit Blütenbutter

Zutaten:

355g Weizenmehl

7 g Salz

7 g Gerstenmalzmehl

9 g Germ

220 g Wasser

fein gehacktes Kräuter aus dem Garten

Zubereitung:

Alle Zutaten genau abwiegen. Sechs Minuten intensiv kneten und dann 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zwei Baguettes formen. 15 Minuten zugedeckt

auf dem Blech rasten lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Baguettes mit Olivenöl oder

Wasser bestreichen, mit einem scharfen Messer schräg einschneiden und ca. 22 Minuten backen.

Dazu passend haben wir eine Blütenbutter hergestellt. Feine geschnittene Rosenblüten, Lavendel und

Tagetes mit Butter und etwas Salz verrühren. Rolle formen, in Folie einwickeln und in den Kühlschrank

stellen.