

BURRATA TOMATEN BAGUETTE

★★★★★ 5 bei 22 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst Milch und Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5–10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den Teig in 2 Teile teilen, diese zu Baguettes formen und auf einem [Baguetteblech](https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-baguetteblech/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-baguetteblech/>) oder auf einem Backblech nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen. Danach die Brote je nach Wunsch schräg einschneiden, mit Wasser besprühen und mit Mehl stauben.
- 3 Im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad ca. 20 min backen.
- 4 Währenddessen die Tomaten halbieren und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Basilikum und italienischen Kräutern würzen. Im Backrohr für ca. 20 Minuten bei 200 Grad Heißluft schmoren.



- 5 Zum Anrichten die Baguette auseinanderschneiden, mit Olivenöl bestreichen und kurz toasten. Nun mit Burrata, Rucola und den geschmorten Tomaten belegen.

Zutaten

FÜR 2 BAGUETTES

TEIG

- 160 g lauwarme Milch
- 160 g lauwarmes Wasser
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 10 g frische Germ
- 10 g zimmerwarme Butter

GESCHMORTE TOMATEN

- 500 g Cocktailtomaten
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 5 Knoblauchzehen
- Basilikum
- italienische Kräuter

ZUM BELEGEN

- Oilvenöl
- 4 Stk. Burrata
- 1 Pkg. Rucola
- geschmorte Tomaten

