

# GRILLBAGUETTE DUO

★★★★★ 5 bei 21 Bewertungen



1 h 40 min



Germteig



Heißluft



210 Grad



20 min

## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/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** Für die Fülle die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Kräuter und den Knoblauch klein hacken und mit der zimmerwarmen Butter vermengen.
- 5** Die ausgekühlten Baguettes scheinweise einschneiden (dabei nicht ganz durchschneiden) und 1 Baguette mit Tomaten- und Mozzarellascheiben füllen. Das andere Baguette mit der Kräuter-Knoblauch-Butter bestreichen.
- 6** Die gefüllten Baguettes nochmals für ca. 5 Minuten bei 210 Grad Heißluft überbacken.

Backen  
mit  
Christina



## 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

#### ZUM BELEGEN

- 100 g Tomaten
- 125 g Mozzarella
- Basilikum
- 30 g zimmerwarme Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Kräuter der Saison (Liebstöckel, Basilikum, Oregano, Petersilie...)