

Rüebli-Käse-Baguettes

Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten
Aufgehen lassen: ca. 1½ Stunden
Backen: ca. 30 Minuten
Für 4 Personen

Butter für das Blech

Vorteig:

250 g Ruchmehl
250 g helles Dinkelmehl
21 g Hefe, zerbröckelt
1 dl Wasser, lauwarm
2 TL heller Honig

Teig:

1½ TL Salz
150 g Rüebli, gerüstet, fein gerieben
180 g laktosefreies Jogurt nature
ca. 0,5 dl Wasser, lauwarm

Mehl zum Bestäuben

Butter zum Bestreichen

250 g Käse, z.B. Emmentaler, in 2 mm dicke Scheiben geschnitten
2 grössere Rüebli, mit dem Sparschäler Locken abgezogen
½ Bund Radieschen, in Schnitzchen geschnitten



Zubereitung

1 Für den Vorteig Mehl mischen, eine Mulde formen. Hefe im Wasser auflösen, mit dem Honig in die Mulde giessen. Mit wenig Mehl vom Rand bedecken, 30 Minuten stehen lassen (bis der Brei schäumt).

2 Für den Teig Salz, Rüebli, laktosefreies Jogurt und Wasser beifügen, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

3 Teig dritteln. Teig zu drei 30-35 cm langen Rollen drehen. Auf das bebutterte Blech legen. Zugedeckt 10-15 Minuten aufgehen lassen. Mit Mehl bestäuben. Mehrmals schräg einschneiden.

4 Im unteren Teil des auf 230 °C vorgeheizten Ofens 5 Minuten backen. Ofenhitze auf 180 °C reduzieren, 20-25 Minuten fertigbacken. Auf Kuchengitter auskühlen lassen.



5 Brote horizontal halbieren, schräg in Stücke schneiden. Mit Butter bestreichen. Mit Käse, Rüblilocken und Radieschen füllen.

Für den Teig statt Rübli einen festfleischigen Kürbis, z.B. Potimarron, verwenden.
Brote zusätzlich mit Bündnerfleisch oder Schinken anreichern.



Schweiz. Natürlich.



www.swissmilk.ch