

Saraha Schinkenbaguette mit Apfel-Zwiebel-Butter

Für 3-4 Baguettes

Zutaten Brot

10 g frische zerbröselte Hefe
300 ml lauwarmes Wasser
1 Prise Zucker
1 TL Salz
380 g Dinkelmehl Type 1050
75 g Schinkenspeck gewürfelt

Zutaten Butter

1 kleine Zwiebel
1 mittelgroßen Apfel
150 ml Wasser
250 g warme Butter
(Zimmertemperatur)
1 ½ EL Olivenöl
Salz und Pfeffer zum
Abschmecken

Zubereitung Brot

Die Hefe im Wasser mit der Prise Zucker in einer Schüssel auflösen. Salz und Schinkenwürfel hinzufügen. Zum Schluss nach und nach das Mehl dazugeben, verrühren bis alles miteinander vermengt ist. Den Teig für 2 Stunden in der Schüssel mit einem Tuch abgedeckt an einen warmen Ort stellen.

Die Arbeitsfläche mit reichlich Mehl bedecken, den Teig vorsichtig darauf geben, in 3-4 gleichgroße Teile teilen, mit Mehl bestäuben und in den vorgeheizten Backofen bei 240°C (Heißluft) 20 Minuten auf einem Baguette-Backblech (auch normales Backblech möglich) backen. Auf den Ofenboden eine kleine Schüssel mit Wasser stellen. Dann aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Zubereitung Butter

Die Zwiebel sehr klein schneiden, mit Öl in den Topf auf höherer Stufe geben. Gut verrühren, damit nichts anbrennt. Danach den klein geschnittenen und geschälten Apfel hinzugeben. Alles mit Wasser ablöschen, die Äpfel weichkochen und mit einer Gabel zerdrücken. Danach die warme Butter hinzugeben, die Herdplatte ausmachen, alles gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Belieben in eine Form geben und abkühlen lassen. Zum warmen Baguette servieren.

Guten Appetit!