Mini-Baguettes

gluschtig gefüllt

Betty Bossi

Mini-Baguette-Backform

Liebe Leserin, lieber Leser
Es freut uns, dass Sie sich für die Mini-Baguette-Backform entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Die Mini-Baguette-Backform wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Backen und Geniessen.

Herzlich, Ihre

Betty Bossi

INHALT

Rustico-Baguettes	4
Thymian-Baguettes	4
Glutenfreie Baguettes	6
Ruchmehl-Baguettes	6
Brunch-Baguettes	8
Green is Green	8
Argentina Hot Dog	10
Pulled-Chicken-Sandwiches	10
Holzfäller-Sandwiches	12
Cevapcici-Baguettes	12
Baguette-Bruschette	14
Gemüse-Sandwiches	14
Kombiniere selbst	16

Die Mini-Baguette-Backform (2er-Set / Art.-Nr. 25094) eignet sich zur Herstellung von 6 kleinen Baguettes. Farbe: Grün. Material: lebensmittelechtes Silikon. Temperaturbeständigkeit: 0 bis 220 Grad. Masse (L × B × H): 24,8 × 16,5 × 2,5 cm. Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Gebrauchsanleitung

1

Teig portionieren und formen
Backformen auf ein Backblech legen. Den Teig in 6 Portionen teilen, von Hand zu gleichmässigen Rollen formen, in die Backformen legen.

2

Teig aufgehen lassen
Den Teig in den Backformen zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 45 Min. auf das Doppelte aufgehen lassen. Je nach Rezept einschneiden, bestreichen oder bestäuben.

Tipp
Die Mini-Baguette-Backform eignet sich für alle Brotrezepte, die mit 500 g Mehl zubereitet werden.

Ofentemperaturen
Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Back- bzw. Brattemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

Baguettes

Rustico-Baguettes

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Aufgehen lassen: ca. 45 Min.
Backen: ca. 25 Min.
Ergibt 6 Mini-Baguettes

500 g Mehl
1½ TL Salz
½ TL Zucker
½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
3¼ dl lauwarmes Wasser

Wasser zum Bestreichen

1. Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser beigeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten.

2. Teig in 6 Portionen teilen, von Hand zu gleichmässigen Rollen formen, in die Backformen legen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 45 Min. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig mit wenig Wasser bestreichen, mit einem Messer einschneiden.

3. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Baguettes herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipps

– Teig statt mit Wasser bestreichen mit wenig Mehl bestäuben.
– Teigrollen zu je ca. 25 cm langen Strängen formen, ineinander verdrehen, in die Backformen legen. Aufgehen lassen und backen wie oben.

Stück: 296 kcal, F 1 g, Kh 60 g, E 10 g

Thymian-Baguettes

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Aufgehen lassen: ca. 45 Min.
Backen: ca. 25 Min.
Ergibt 6 Mini-Baguettes

500 g Mehl
1½ TL Salz
½ TL Zucker
½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
3 dl Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser), lauwarm
2 EL Olivenöl
1 EL Thymianblättchen

1 Ei, verklopft
¼ TL Fleur de Sel

1. Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Milchwasser, Öl und Thymian beigeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten.

2. Teig in 6 Portionen teilen, von Hand zu gleichmässigen Rollen formen, in die Backformen legen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 45 Min. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig mit Ei bestreichen, Fleur de Sel darüberstreuen.

3. Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Baguettes herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 359 kcal, F 6 g, Kh 61 g, E 12 g

Baguettes

Glutenfreie Baguettes ①

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Aufgehen lassen: ca. 45 Min.
Backen: ca. 25 Min.
Ergibt 6 Mini-Baguettes

- **500 g glutenfreies Mehl** (Schär Brot-Mix)
- **1½ TL Salz**
- **1 TL Fibrex Zuckerrübenfaser** (siehe Hinweis)
- **½ TL Fiber Husk** (siehe Hinweis)
- **1 Päckli Trockenhefe** (ca. 7 g)
- **4 dl lauwarmes Wasser**
- **2 TL Olivenöl**

- **Milch** zum Bestreichen
- **2 EL Kernenmix**

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Öl in einer Schüssel mischen. Mit den Knethaken des Küchengeräts ca. 5 Min. zu einem glatten Teig kneten.

2. Teig in 6 Portionen teilen, von Hand zu gleichmässigen Rollen formen, in die Backformen legen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 45 Min. aufgehen lassen. Teig mit wenig Milch bestreichen, mit einem Messer einschneiden, Kerne darüberstreuen.

3. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Baguettes herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Hinweise

– Fibrex ist ein natürlicher Faserstoff und macht glutenfreie Hefeteige feuchter und geschmeidiger.

– Fiber Husk sind gemahlene Samenkörner der Pflanze Psyllium Plantago (Flohsamen). Glutenfreie Hefeteige lassen sich damit besser formen, Gebäck hält länger und Brot krümelt weniger.

Stück: 325 kcal, F 4 g, Kh 65 g, E 5 g

Ruchmehl-Baguettes ②

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Aufgehen lassen: ca. 45 Min.
Backen: ca. 25 Min.
Ergibt 6 Mini-Baguettes

- **500 g Ruchmehl**
- **1½ TL Salz**
- **½ TL Zucker**
- **½ Würfel Hefe** (ca. 20 g), zerbröckelt
- **3 dl lauwarmes Wasser**
- **2 EL Olivenöl**

- **Ruchmehl** zum Bestäuben

1. Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl beigeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten.

2. Teig in 6 Portionen teilen, von Hand zu gleichmässigen Rollen formen, in die Backformen legen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 45 Min. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig mit wenig Mehl bestäuben, mit einer Schere einschneiden.

3. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Baguettes herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 320 kcal, F 5 g, Kh 54 g, E 12 g

Sandwiches

Brunch-Baguettes

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Ergibt 6 Stück

- **6 Tranchen Bratspeck**
- **6 Eier**
- **¼ TL Salz**
- **wenig Pfeffer** (z. B. Tasmanischer)

- **20 g Butter,** weich
- **1 EL Senf**
- **6 Mini-Baguettes** (z. B. Ruchmehl-Baguettes), aufgeschnitten
- **1 Tomate,** halbiert, in Scheiben
- **25 g Kresse** oder Rucola

1. Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett langsam knusprig braten, herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen. Eier nacheinander aufschlagen, in dieselbe Pfanne gleiten lassen, bei kleiner Hitze ca. 2 Min. braten, wenden, ca. 2 Min. fertig braten, würzen.

2. Butter und Senf verrühren. Baguettes damit bestreichen, mit Speck, Spiegelei, Tomate und Kresse belegen.

Stück: 472 kcal, F 17 g, Kh 55 g, E 20 g

Green is Green

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Ergibt 6 Stück

- **1 Avocado,** in Stücken
- **1 EL Zitronensaft**
- **½ TL Salz**
- **wenig Pfeffer**

- **6 Mini-Baguettes** (z. B. Rustico-Baguettes), aufgeschnitten
- **50 g Jungspinat**
- **1 Avocado,** halbiert, quer in Scheiben
- **wenig Dill,** zerzupft

1. Avocado mit einer Gabel zerdrücken, Zitronensaft beigeben, mischen, würzen.

2. Baguettes mit Avocadocreme bestreichen, mit Jungspinat, Avocado und Dill belegen.

Stück: 396 kcal, F 10 g, Kh 60 g, E 12 g

Sandwiches

Argentina Hot Dog

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Ergibt 6 Stück

- **2 EL Rotweinessig**
- **2 EL Olivenöl**
- **2 EL glattblättrige Petersilie,** fein geschnitten
- **1 Schalotte,** fein gehackt
- **1 Knoblauchzehe,** gepresst
- **1 roter Chili,** entkernt, fein gehackt
- **1 TL Salz**

- **1 EL Olivenöl**
- **6 Merguez** (ca. 210 g)

- **6 Mini-Baguettes** (z. B. Thymian-Baguettes), aufgeschnitten
- **1 Tomate,** halbiert, in Scheiben
- **1 rote Zwiebel,** in feinen Ringen
- **2 Mini-Lattiche,** halbiert, in Streifen

1. Essig und alle Zutaten bis und mit Salz gut verrühren.

2. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Merguez beidseitig je ca. 4 Min. braten.

3. Baguettes mit der Hälfte der Salsa bestreichen, mit Tomate, Zwiebel und Lattich belegen. Merguez darauflegen, restliche Salsa darüberträufeln.

Stück: 514 kcal, F 21 g, Kh 63 g, E 18 g

Pulled-Chicken-Sandwiches

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Ziehen lassen: ca. 4 Std.
Ergibt 6 Stück

- **250 g Kohlrabi,** in feinen Streifen
- **250 g Rüebli,** in feinen Streifen
- **½ EL Salz**
- **2 dl Weissweinessig**
- **1 dl Wasser**
- **3 EL Zucker**

- **2 EL Zucker**
- **2 EL Fischsauce**
- **2 Limetten,** nur Saft
- **1 Knoblauchzehe,** fein gehackt
- **1 roter Chili,** entkernt, fein gehackt

- **1 EL Olivenöl**
- **3 Pouletbrüstli** (je ca. 150 g)
- **¾ TL Salz**
- **wenig Pfeffer**

- **6 Mini-Baguettes** (z. B. glutenfreie Baguettes), aufgeschnitten

1. Kohlrabi und Rüebli in ein Sieb geben, salzen, ca. 15 Min. stehen lassen, abspülen, abtropfen. Essig, Wasser und Zucker gut verrühren, Gemüse beigeben, mischen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. ziehen lassen.

2. Zucker und alle Zutaten bis und mit Chili gut verrühren.

3. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Poulet beidseitig je ca. 5 Min. braten, herausnehmen, würzen, mit zwei Gabeln zerzupfen.

4. Baguettes mit dem Gemüse und dem Poulet belegen, Chilisauce darüberträufeln.

Stück: 510 kcal, F 7 g, Kh 82 g, E 25 g

Sandwiches

Holzfäller-Sandwiches

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Grillieren: ca. 10 Min.
Ergibt 6 Stück

- 1 **roter Peperoncino,** entkernt, in Streifen
- 1 **Knoblauchzehe**
- 1 Bund **Oregano,** zerzupft
- 1 EL **Fenchelsamen**
- ½ EL **schwarze Pfefferkörner**
- ½ TL **Salz**

- 2 **Rindshohrückensteaks** (je ca. 300 g)
- ½ EL **Olivenöl**

- 6 **Mini-Baguettes** (z. B. Ruchmehl-Baguettes), aufgeschnitten
- 50 g **Rucola**
- 50 g **Sbrinz,** fein gehobelt

1. Peperoncino und alle Zutaten bis und mit Pfeffer im Mörser zerstossen, mit dem Salz in einem tiefen Teller mischen.

2. Fleisch mit dem Öl bestreichen, in der Würzmischung wenden.

3. Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Steaks bei geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) beidseitig je ca. 5 Min. grillieren. Steaks quer zur Faser in Tranchen schneiden.

4. Baguettes mit Fleisch, Rucola und Käse belegen.

Stück: 563 kcal, F 18 g, Kh 58 g, E 38 g

Cevapcici-Baguettes

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Ergibt 6 Stück

- 600 g **Hackfleisch** (Lamm oder Rind)
- 1 **Ei,** verklopft
- 1 **Bio-Zitrone,** nur abgeriebene Schale
- 1 **Knoblauchzehe,** gepresst
- 1 Bund **glattblättrige Petersilie,** fein geschnitten
- 1½ EL **Dukkah** (Fine Food, siehe Hinweis)
- 1 TL **Salz**

- 2 EL **Olivenöl**
- ¼ TL **Dukkah** (Fine Food)

- 150 g **griechisches Joghurt nature**
- 1 TL **Harissa** (siehe Hinweis)
- ¼ TL **Salz**
- 6 **Mini-Baguettes** (z. B. Rustico-Baguettes), aufgeschnitten
- ½ **Eichblattsalat,** zerzupft

1. Fleisch und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen, gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Masse mit nassen Händen zu 6 Rollen formen, etwas flach drücken.

2. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Cevapcici beidseitig je ca. 4 Min. braten, Dukkah darüberstreuen.

3. Joghurt, Harissa und Salz verrühren. Baguettes mit der Hälfte der Sauce bestreichen, mit Salat belegen. Cevapcici darauflegen, restliche Sauce darüberträufeln.

Hinweis: Dukkah ist eine afrikanisch-orientalische Nuss-Gewürz-Mischung. Harissa ist eine scharfe nordafrikanische Würzpaste. Beide Produkte sind in grösseren Coop Supermärkten erhältlich.

Stück: 572 kcal, F 20 g, Kh 62 g, E 32 g

Sandwiches

Baguette-Bruschette

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 3 Min.
Ergibt 12 Stück

- **6 Mini-Baguettes** (z. B. Thymian-Baguettes), aufgeschnitten

- **2 EL Aceto balsamico bianco**
- **3 EL Olivenöl**
- **¼ TL Fleur de Sel**
- **wenig Pfeffer**
- **5 Tomaten,** geschält, entkernt, in Würfeli
- **2 Knoblauchzehen,** fein gehackt
- **2 EL Basilikum,** fein geschnitten

1. Baguettes auf ein Backblech legen.

2. Backen: ca. 3 Min. in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens (nur Grill oder Oberhitze). Herausnehmen.

3. Aceto und Öl verrühren, würzen. Tomaten und alle restlichen Zutaten beigeben, mischen, auf die Baguettehälften verteilen.

Stück: 217 kcal, F 6 g, Kh 32 g, E 6 g

Gemüse-Sandwiches

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Grillieren: ca. 6 Min.
Ergibt 6 Stück

- **je 1 gelbe und grüne Zucchini,** längs in ca. 5 mm dicken Scheiben
- **1 rote Peperoni,** in ca. 2 cm breiten Streifen
- **1 dl Olivenöl**
- **1 Bio-Zitrone,** abgeriebene Schale und 1 EL Saft

- **2 EL Zitronensaft**
- **3 EL Olivenöl**
- **1 EL flüssiger Honig**
- **½ TL Salz**
- **wenig Pfeffer**
- **2 Bund Radiesli,** fein gehackt
- **6 Mini-Baguettes** (z. B. Rustico-Baguettes), aufgeschnitten

1. Gemüse auf eine Platte legen. Öl, Zitronenschale und -saft verrühren, die Hälfte davon auf dem Gemüse verteilen, ca. 15 Min. marinieren.

2. Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Gemüse über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) beidseitig je ca. 3 Min. grillieren. Herausnehmen, restliches Öl darüberträufeln.

3. Zitronensaft, Öl und Honig verrühren, würzen. Radiesli beigeben, mischen. Baguettes mit der Hälfte der Vinaigrette bestreichen, Gemüse darauf verteilen, restliche Vinaigrette darüberträufeln.

Stück: 525 kcal, F 22 g, Kh 67 g, E 12 g

Kombiniere selbst

1. Aufstrich

Frischkäse oder Butter / beurre ou fromage frais

Senf / moutarde

Tomaten- oder Oliventapenade / tapenade d'olives ou tapenade de tomates

Randenaufstrich oder Meerrettichcreme / tartinade de betteraves ou crème de raifort

2. Gesundes

Mini-Lattich oder Eichblattsalat / sucrine ou salade feuille de chêne

Rucola oder Jungspinat / pousses d'épinards ou roquette

Dörrtomaten oder Oliven / tomates séchées ou olives

Pickles / pickles

3. Eiweissreiches

Trockenfleisch oder Salami / viande séchée ou salami

Geräucherte Forellenfilets / filets de truite fumée

Hart gekochte Eier / œufs durs

Käse / fromage

4. Extra-Kick

Cherry-Tomaten oder Snack-Gurken oder Radiesli / petits radis ou concombres snacks ou tomates cerises

Zwiebel- oder Randensprossen / germes de betteraves rouges ou germes d'oignons

Äpfel oder Birnen / pommes ou poires

Basilikum oder Pfefferminze / basilic ou menthe

Mariez-les!

1. Tartinade

2. Verdure

3. Protéines

4. Extra vitamines