

... > Backen & Süßspeisen > Brot und Brötchen

# Baguette-Variationen



 **Druck**    **Teilen**    **Speichern**

★★★★★ **4.84** (94 Bewertungen)

 **53** Kommentare

 20 Min.    normal    28.02.2012

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

2



Portionen

### Für den Teig:

400 g Weizenmehl, Type 405

400 g Weizenmehl, Type 550

15 g Salz

2 Pck. Trockenhefe

500 ml Wasser

### Außerdem: (für mögliche Variationen)

evtl. Peperoni, und Oliven, in Ringe geschnitten

evtl. Feta-Käse

evtl. Tomate(n), getrocknete und geriebener  
Parmesan

evtl. Walnüsse, oder andere Nüsse

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 2 Stunden 5 Minuten

Alle Teigzutaten zusammen ca. 5 bis 10 Min. mit einem Handmixer und Knethaken oder in einem Teigrührgerät kneten, bis der Teig schön geschmeidig ist. Ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Danach die gewünschten Zutaten untermengen (nicht zu schnell kneten, da sonst die Olivenringe o.ä. zerbröckeln).

Baguettes formen und diese auf ein, mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrfach schräg einschneiden. Ca. 15-20 bei Zimmertemperatur gehen lassen. Ofen auf 230°C Ober/Unterhitze vorheizen und eine kleine feuerfeste Schale mit Wasser hineinstellen. Baguettes ca. 20-25 Min. auf Höhe des unteren Drittels backen, bis die gewünschte Färbung erreicht ist. Anschließend die Baguettes auf einem Backrost auskühlen lassen.

Das vorliegende Rezept ist ausreichend für 2 backblech lange und ca. 10 cm dicke Baguettes. Wie fast alles an Brot oder Gebäck schmeckt es am besten, wenn es noch lauwarm gegessen wird.

Für das Formen der Baguettes bietet es sich an, die Hände ein wenig mit Olivenöl einzuölen, da der Teig durch die evtl. leicht feuchten Zutaten (Oliven, Pepperoni, Feta usw.) klebrig wird.

## Rezept von



hanis84

---

---

**Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

16.06.2021 21:20

timm2013

Meine Familie war begeistert. Sehr lecker und schnell zuzubereiten bzw. vorzubereiten für eine Party.

[Antworten](#)

---

02.06.2021 14:22

mebilu

Wie könnte ich denn Knobibutter o. ä. einarbeiten?

**Antworten**

---

23.05.2021 12:51

lillyss

Endlich ist mir mal ein Hefeteig gelungen! Danke! Hab für mein Variationsbaguette Röstzwiebeln und Oregano genommen. Köstlich!

**Antworten**

---

12.05.2021 11:42

claudifelimax

Klappt auch mit Dinkelmehl. Habe jeweils 200g Dinkelmehl 1050 und 630 genommen. Super Ergebnis! Setze den Teig immer gleich morgens an und lasse ihn bis zum Spätnachmittag stehen.

**Antworten**

---

29.04.2021 20:54

Chefkoch\_Sofia

Hallo frickele,  
das Rezept sieht 2 verschiedene Mehle mit je 400 g vor - also insgesamt 800 g.  
Viele Grüße  
Sofia/Team Chefkoch.de

**Antworten**

---

---

03.04.2016 17:28

bijou1966

Hallo hanis,

heute Dein Brot gebacken. Aber erst einmal nur das halbe Rezept. Habe daraus 3 kleine Brote geformt.

Zwei gab es mit Walnüssen und eines mit getrockneten Tomaten. Muss aber beim nächsten Mal noch etwas mehr von beidem nehmen. Denn das Brot geht extrem beim Backen auf, so dass die Zutaten wie Nüsse, etc. bei zu geringer Menge untergehen. Was soll ich sagen? Nach dem Probieren muss ich sagen, dass es das beste Brotrezept ist, was ich hier bei CK entdeckt habe!!! Mit Walnüssen war es top! Dann noch eine zweite Scheibe....allerdings ohne Füllung erwischt....das beste Baguette hier bei CK!!! Verstehe gar nicht, warum es so wenig gebacken und bewertet wurde.

Also....von mir 5\*\*\*\*\*....mehr ist leider nicht möglich.

Liebe Grüße  
Bijou.....

**Antworten**

---

09.02.2016 15:19

Morzemadassa78

Ich habe Baguette schon ein paar Mal, vor allem zum Grillen, gemacht und unterschiedliche Zutaten, wie Röstzwiebeln, Peperoni, Oliven und getrocknete Tomaten mit unter gemischt. Ich war jedes Mal begeistert. Meistens Teile ich den Teig in vier Baguettes, da kann man mit zusätzlichen Zutaten richtig experimentieren.

Lecker!

**Antworten**

---

20.12.2015 16:23

JennyJayTee

Ich esse das Baguette (habe nur halbes Rezept gemacht) gerade schön warm mit Kräuterbutter. In den Teig habe ich Röstzwiebeln gegeben. Lecker!

**Antworten**

---

26.09.2015 09:12

daniela\_\_71

sehr gutes rezept  
lg daniela

**Antworten**

## Emilse

Habe den Teig schon mehrmals ausprobiert und es wurde immer wieder ein super Brot, das bei unseren Gästen gut ankommt.

Bei den Zutaten kann man so schön variieren auch mit geröstetem Speck schmeckt es fantastisch. Und das Gute, man weiß was drin ist.

**Antworten**

---

## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[aiolidip rezepte](#), [bienenstichmuffins rezepte](#), [birnenkuchen rezepte](#), [cumberlandsauce rezepte](#), [feuertopf rezepte](#), [fl rezepte](#), [grünkernsalat rezepte](#), [kischen rezepte](#), [pfefferling rezepte](#), [schnellgurken rezepte](#)