



## Herzhaftes für den Osterbrunch: frisches Grieß-Baguette

### Description

Kuchen-Overkill? Gibt's ja eigentlich gar nicht. Aber für alle, die zum Osterfrühstück nicht nur Hefekränze und Schokoladeneier anbieten wollen, habe ich heute ein Grieß-Baguette im Angebot (passend zum Mandel-Grieß-Pudding [hier](#)). Das schmeckt auch zu würzigem Käse oder pikanter Wurst – so kommt beim Brunchen jeder auf seine Kosten. Das Rezept habe ich bei [Alles ist gut](#) gefunden. Wie immer bei Hefeteig dauert die Herstellung etwas länger, weil der Teig zwischendurch seine Ruhe braucht. Die Zeit kann Ihr prima für die Ostereiersuche nutzen <sup>TM</sup>, .



das wird mal ein Grieß-Baguette



Baguette



### GrieÄ-Baguette

Author: Schokohimmel

... frisches Baguette mit GrieÄ

#### Ingredients

- 400 ml + 100 ml Wasser
- 125 g HartweizengrieÄ
- 1 WÄrfel frische Hefe
- 1 Ei
- 650 g Mehl
- 1 EL Salz

#### Instructions

1. Zuerst 400 ml Wasser kochen, HartweizengrieÄ einrÄhren und quellen lassen. Das wird direkt ein dicker „Brei“, den Ihr dann abkÄhlen lasst.
2. Den HefewÄrfel in 100 ml lauwarmen (wirklich lauwarm, heiÄes oder kochendes Wasser tÄtet die Hefe irgendwie ö%) Wasser auflÄsen. Mit dem Ei zur GrieÄmischung geben.
3. Mehl und Salz hinzufÄgen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Ich habe die KÄchenmaschine ein paar Minuten arbeiten lassen, ansonsten ist es ein ordentliches Workout fÄr die Arme ö% .
4. Geschafft? Dann lasst den Teig in der SchÄssel bedeckt (z.B. mit einem sauberen KÄchenhandtuch) 45 Minuten an einem warmen Ort gehen.
5. Danach knetet Ihr den Teig noch einmal krÄftig durch, am besten per Hand. Das ist etwas

default watermark

klebrig.

- Den Teig in drei Portionen teilen, zu drei Stangen rollen/“ziehen“ und mit etwas Grieß bestreuen. Auf ein leicht bemehltes Backblech legen, abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- Währenddessen den Backofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Baguettes im heißen Ofen 5 Minuten bei dieser Temperatur backen, dann die Temperatur auf 190° senken und in ca. 15-20 Minuten fertig backen.

Serving size: für 3 Baguettes

#### Notes

Zur Backzeit: Bei mir hat es mal wieder länger gedauert. Achtet einfach auf den gewünschten Bräunungsgrad. Außerdem sollten die Brotstangen hohl klingen, wenn Ihr das Baguette anhebt und auf den Brot-„Boden“ klopft. Eine Stäbchenprobe funktioniert hier leider nicht 100%.

Mmmhhh, allein der Duft von frischem Baguette ist doch der Knaller, oder? Und das hier hat durch den Grieß auch noch richtig „Biss“ und eine kräftige Farbe (durch das Ei im Teig). Lasst es Euch mit Eurem Lieblings-Brotaufstrich schmecken. Wenn das mal kein gelungener Brunch ist! <sup>TM</sup>,

Für alle, die über die Ostertage doch lieber süßes Hefengebäck essen: Probiert doch mal den [fluffigen Nuss-Stuten](#) oder den [Hefezopf](#). Und stattet auch unbedingt meinen [Brotrezepten](#) einen Besuch ab.

Genießt das lange Osterwochenende!

#### Category

- Brot & Brötchen

#### Tags

- Baguette
- Brunch
- Frühstück
- Grieß
- Hefe
- herzhaft

#### Date Created

2. April 2015

#### Author

schokohimmel