Subway-Baguette „Honey Oat“

Zutaten für 4 Baguettes

40 g Haferflocken	in eine Schüssel geben, mit
200 ml kochendes Wasser	übergießen und 30 Minuten quellen lassen. Inzwischen
20 g frische Hefe	und
75 g Honig	zusammen mit
1 TL Weizenmehl (Typ 550)	in
40 ml lauwarmes Wasser	auflösen und 15 Minuten arbeiten lassen.
20 g Butter	schmelzen und nach 30 Minuten zusammen mit
1 TL Salz	
2 TL Oregano	und
450 g Weizenmehl (Typ 550)	zu den Haferflocken geben. Die Hefemischung ebenfalls dazu geben und alles gründlich mindestens 10 Minuten in einer Küchenmaschine kräftig durchkneten. Den Teig 2 Stunden gehen lassen. Dann in 4 gleiche Portionen teilen, zu kleinen Baguette formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und noch einmal 45 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine kleine Schüssel mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen.
1 frisches Ei	mit
2 EL Milch	verquirlen und die Baguettes damit bepinseln. Mit
Oregano, Parmesan	bestreuen. Baguettes im vorgeheizten Ofen ca. 25 - 30 Minuten backen. VORSICHT! Am Ende können die Baguettes sehr schnell dunkel werden.
30 g Butter	schmelzen. Die Baguettes aus dem Ofen nehmen, SOFORT mit der geschmolzenen Butter bepinseln, eventuell mit
Haferflocken	bestreuen und unter einem Küchenhandtuch ca. 30 Minuten ausdampfen lassen. Aufschneiden und nach Geschmack belegen.