

Baguette



ZUTATEN (FÜR 2 BROT)

400 g	Weizenmehl
1½ TL	Salz
1 Prise	Zucker
¼ Würfel	frische Hefe
	etwas Mehl zur Teigverarbeitung

1. SCHRITT

400 g Weizenmehl, 1½ TL Salz, 1 Prise Zucker, ¼ Würfel frische Hefe,

270 ml lauwarmes Wasser

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Hefe hinein bröckeln. 270ml lauwarmes Wasser zugeben. Alles verkneten, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Den Teig zugedeckt 2 Std. ruhen lassen.

2. SCHRITT

etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche schütten und mit Hilfe einer Teigkarte oder einem Messer in zwei Teile halbieren. Jedes Teigstück mit den Händen zu einem ca. 40 cm langen Strang formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt ruhen lassen bis der Ofen auf **230 Grad (Umluft: 210 Grad)** vorgeheizt ist.

3. SCHRITT

Porzellangefäß mit Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens stellen. Baguettes beliebig einschneiden und im Ofen ca. 25-30 Min. backen. Backpapier vom Blech ziehen und Baguettes auf einem Kuchenrost erkalten lassen.