

SELBSTGEMACHTES BAGUETTE



300	g	Mehl
1	Pk	Germ
2	EL	Olivenöl
0.5	TL	Salz
200	ml	Wasser

- 1 Das Backrohr auf 220 Grad vorheizen.
- 2 Das Mehl mit Trockengerm und Salz vermischen. Lauwarmes Wasser und Olivenöl unterrühren und daraus einen festen Teig kneten.
- 3 Zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4 Den Teig zu einer Rolle formen und nochmals gehen lassen. Brot mit Wasser bestreichen, mit Mehl bestreuen und im Backrohr bei etwa 40 Minuten backen.

📍Tipps zum Rezept

Ev. vor dem Backen noch mit Kräuter ihrer Wahl bestreuen.