



MAGISCHES BAGUETTE / BAGUETTE MAGIQUE / SEHR EINFACH



Dieses Baguette ist im Handumdrehen gemacht. Dafür wird nicht einmal eine Küchenmaschine benötigt, weil der Teig nicht geknetet werden muss.



Zubereitungszeit

10 Minuten



Back-/Kochzeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2

TEIG

Löse die Hefe mit dem Zucker im Wasser auf. Gib Mehl und Salz hinzu und rühre die Zutaten mit einem Backlöffel kurz durch, bis sie vollständig verbunden sind. Decke den Teig ab und lass ihn für 2 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen.

Gib reichlich Mehl auf die Arbeitsplatte und schütte den Teig vorsichtig darauf, ohne zu viel Luft herauszudrücken. Bestreue ihn mit Mehl. Teile den Teig mit einer Teigkarte in 3 gleichgroße Portionen ein.

Lege die Teige vorsichtig auf ein Baguettebackblech. Darin wird die Form am schönsten. Falls du kein Baguettebackblech hast, kannst du ein normales Blech verwenden.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 240 °C O/U vor.

Backe die Baguettes im vorgeheizten Ofen bei 240 °C Heißluft (nicht Umluft!) für etwa 20 Minuten. Stelle hierbei einen Topf mit reichlich Wasser in den Backofen.

Lass das Baguette nach dem Backen kurz abkühlen und serviere es.

TEIG FÜR 3 KLEINE ODER 2 GROSSE BAGUETTES:

- 10 g** Hefe (frisch)
- 1 Pr.** Zucker
- 300 ml** Wasser
- 380 g** Mehl 550er
- 1 TL** Salz

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!