



BAGUETTE-BROT

ZUTATEN

- ½ frische Hefe (Würfel)
- 500 g** Wasser
- 700 g** Halbweissmehl
- 1 EL** Salz

ZUBEREITUNG

1. Hefe und Wasser in den Mixtopf geben und 2 Min. / 37 °/ Stufe 2 auflösen
2. Mehl und Salz in das Hefe-Wasser-Gemisch geben und 2 Min. / Teigknetstufe kneten
3. Der Teig ist sehr feucht und weich, daher in eine mindestens doppelt so grosse Schüssel mit etwas Mehl geben und mit einem feuchten Tuch abdecken
4. Teig rund 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen
5. Je einen Drittel auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben aber nicht mehr kneten
6. Teige von oben und unten mit Mehl bestäuben und zu je einer ca. 30 cm langen Stange drehen
7. Die Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
8. Backofen auf 200 ° C Unter-/Oberhitze vorheizen und die Brote auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen
9. Baguettes auf einem Gitterrost auskühlen lassen

TIPP

Der Teig kann auch gut am Vortag zubereitet und über Nacht im Kühlschrank gelagert werden. Vor der Weiterverarbeitung den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.