

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



42 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Baguettes

- 500 g Weizenmehl (Baguettemehl T65, alternativ Weizenmehl 550)
- 300 ml Wasser (lauwarm)
- 2 TL Salz
- 10 g frische Hefe



Zubereitung:

1. Löse die Hefe im Wasser auf. Gib das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel. Gieße das Hefewasser hinzu. Knete alles zu einem Teig, bestreue ihn mit Mehl und lass ihn abgedeckt für 30 Minuten ruhen. Falte danach den Teig zusammen. Lass ihn erneut 30 Minuten ruhen. Diesen Vorgang wiederholst du noch 2x.
2. Heize den Backofen mit einem Backblech auf 220°C Ober-/Unterhitze vor. Teile den Teig in zwei Hälften. Forme daraus zwei lange Baguettes. Lege sie auf ein Baguetteblech und lass sie für weitere 15 Minuten gehen.
3. Schneide die Baguettes tief ein.
4. Stelle das Baguetteblech ins untere Drittel deines Backofens. Gieße etwas heißes Wasser auf das bereits im Ofen befindliche Backblech und verschließe den Ofen sofort.
5. Backe die Baguettes nun für 25 Minuten goldgelb.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

