

Baguette einfach

Heute ein sehr schnell zu backendes, schneller als vom Bäcker geholtes Baguette, genau das richtige für den spontanen Grillabend.

- 400 g Mehl nach Möglichkeit Typ 550
- 1/2 EL Salz
- 40 g Hefe
- ca. 1/4 L Wasser

Das Mehl wird in einer Schüssel mit dem Salz gemischt. In eine kleinen Mulde bröseln man die Hefe, gemischt mit etwas lauwarmem Wasser.

Dieses Gemisch mit Mehl etwas abdecken.

Mit einem Tuch minimum 1 Stunden abgedeckt stehen lassen. Danach noch einmal kräftig durchkneten.

Teig zu einem (oder zwei) langen Stangen formen, und auf einem mit einem Backpapier ausgelegtem Backblech noch einmal 20min ruhen lassen.

Das Baguette der Länge nach mit einem Messer einritzen.

Den Backofen nicht vorheizen sondern das Baguette mit Wasser besteichen und in den kalten Backofen schieben. Bei 200° (Ober- Unterhitze) 40-45min auf

mittlerer Schiene backen.

Nach Ende der Backzeit das Weißbrot auf einem Rost auskühlen lassen.



Mit dem Fingerknöchel auf den Boden des Brotes klopfen, sollte es sich hohl anhören, ist es durchgebacken.

Sieht das nicht toll aus, am besten eins mehr backen, denn meistens muss eins schon beim probieren dran glauben !!