

Baguette

Zutaten:

Das Rezept ist für zwei Baguettes.

400 g Weizenmehl, 1,5 TL Salz, 1 Prise Zucker, 1 Beutel Trockenhefe, Mehl für die Teigbearbeitung, 250 ml lauwarmes Wasser.

Wer möchte kann die Baguettes noch mit etwas Sesam bestreuen.

Zubereitung:

Alle Zutaten (Mehl, Salz, Zucker und die Trockenhefe) in einer Schüssel vermischen. Das lauwarme Wasser zugeben. Alles zu einem Teig vermischen. Den Teig zugedeckt 2 Stunden ruhen lassen. Im Anschluss den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei Teile halbieren. Die Teile zu einem Strang formen und ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Zugedeckt noch etwas ruhen lassen. Den Ofen auf 230 Grad (Umluft 210 Grad) vorheizen. Ein feuerfestes Gefäß mit Wasser befüllen und in den vorgeheizten Backofen stellen. Im Anschluss die Baguettes ca. 20-25 Minuten backen. Auf einem Küchengitter erkalten lassen.

Guten Appetit!

PS: für mehr Brote einfach die Zutaten im Verhältnis vermehren.