

Baguette – Super schnell und kinderleicht

Zutaten:

375 g Mehl, 12 g frische Hefe, 8 g Salz, 300 g lauwarmes Wasser.

Zubereitung:

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen. Mehl und Salz in einer Schüssel verrühren und das Hefewasser zugeben. Mit einer Gabel verrühren, bis keine Mehlnester mehr zu sehen sind. Abdecken und 1,5 Std. gehen lassen.

Aus dem Teig (er ist sehr weich und lässt sich nicht formen) 2-3 Baguettes oder 9 Brötchen je nach Größe der Form abstechen und entweder in einer Baguetteform oder in einer Brötchenform (Silikon) im auf 240 Grad Heißluft vorgeheizten Backofen mit einer Schale Wasser am Boden ca. 25 min. backen. Heißluft ist nicht das Gleiche wie Umluft! Wenn der Backofen keine Heißluft hat, dann bei 250 Grad Ober-/Unterhitze backen. Den Teig nicht formen, kneten oder sonst bearbeiten, sondern so, wie er aus der Schüssel abgestochen wird, in die Form gleiten lassen. Mit Mehl bestäuben für ein rustikales Aussehen.

Quelle: *Das Rezept habe ich bei Chefkoch (von celixxx) gefunden und gleich mal ausprobiert!*