

Gelbst gebackene Baguette

Frisch gebackenes Brot schmeckt einfach am besten! Das Baguette passt perfekt zu Salat, Gegrilltem oder zu Chili con carne.

Einkaufsliste (für 6 Baguette)

25 g Hefe
500 ml Wasser
2 TL Salz
1 TL Zucker
1 EL Rapsöl
650 g Weizenmehl Typ 500

Tip: für mehr Würze können Kräuter mit in den Teig eingearbeitet werden.



so kross ...

Zubereitung

- 1 Die Hefe in eine Schüssel bröckeln. Parallel das Wasser auf 37 Grad erwärmen. Ein bisschen Wasser über die Hefe gießen und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Das restliche Wasser, Salz, Zucker und Öl hinzufügen.
 - 2 Fast alles Mehl einrühren. Den Teig gut kneten und bedeckt an einem warmen Ort 25 Minuten gehen lassen.
 - 3 Den Ofen auf 275°C vorheizen. Ein Backblech ganz unten in den Ofen stellen.
 - 4 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und in 6 Teile schneiden. Die Stücke zu Baguettes in der Länge des Backblechs formen.
 - 5 Auf zwei Bleche mit Backpapier legen und 15 Minuten gehen lassen.
 - 6 Die Baguettes in der Mitte des Ofens ca. 10 Minuten backen. Nach ca. 1 Minute 100 ml Wasser auf das leere Blech ganz unten im Ofen gießen. Danach die Klappe schnell schließen.
- Die Baguettes auf ein Gitter legen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.