



Magisches Baguette / Baguette Magique / sehr einfach



Zutaten:

Baguettes

10 g Hefe (frisch)
1 Prise Zucker
300 ml Wasser
380 g Mehl (550er)
1 TL Salz

Die genannten Mengen sind für 2 Stück.

Dieses Baguette ist im Handumdrehen gemacht. Dafür wird nicht einmal eine Küchenmaschine benötigt, weil der Teig nicht geknetet werden muss. Das Rezept reicht für 2 große oder 3 kleine Baguettes. Ihr könnt sie als Beilage zum Grillen, Brunch oder auch zur Suppe servieren.

Zubereitung

Teig

Löse die Hefe mit dem Zucker im Wasser auf. Gib Mehl und Salz hinzu und rühre die Zutaten mit einem Backlöffel kurz durch, bis sie vollständig verbunden sind. Decke den Teig ab und lass ihn für 2 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen.

Baguettes formen

Gib reichlich Mehl auf die Arbeitsplatte und schüttele den Teig vorsichtig darauf, ohne zu viel Luft herauszudrücken. Bestreue ihn mit Mehl. Teile den Teig mit einer Teigkarte in 2 oder 3 gleichgroße Portionen ein. Lege die Teige vorsichtig auf ein Baguettebackblech. Darin wird die Form am schönsten. Falls du kein Baguettebackblech hast, kannst du auch ein normales Blech verwenden.

Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 240 °C Heißluft vor.

Baguettes backen

Backe die Baguettes im vorgeheizten Ofen bei 240 °C Heißluft (nicht Umluft!) für etwa 20 Minuten. Stelle hierbei einen Topf mit reichlich Wasser in den Backofen. Lass die Baguettes nach dem Backen kurz abkühlen und serviere sie. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!