

Baguette

Zutaten

- 500g Mehl (Dinkel oder Weizen) - ggf. Vollkorn mal prüfen
- 350ml Wasser (lauwarm) - ggf. Wasser variieren
- 1/2 Würfel Hefe (ggf. Hefe reduzieren)
- 1 Prise Zucker
- 2 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- Würze: Rosmarin, Thymian, Knoblauch, getrocknete Tomaten etc...

Zubereitung

1. Hefe ins warme Wasser bröseln und auflösen
2. Zucker, Salz und Mehl hinzufügen und glatt rühren / kneten
3. Olivenöl hinzufügen und einkneten
4. Teig kneten bis er weich wird
5. In eine Schüssel geben, mit etwas Öl einreiben, mit Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur eine Stunde gehen lassen.
6. Nochmal leicht kneten und drei Baguettes formen.
7. Erneut 30 Minuten gehen lassen
8. Baguettes mehrmals schräg einschneiden
9. 20 - 25 Minuten bei 200°C Umluft backen

From:

<https://doku.phlatts.de/> - David's Wiki



Permanent link:

<https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:baguette&rev=1593498266>

Last update: **2020/06/30 06:24**