

Teil 4 Dessert / Brot

Rezeptteil 4 von 4 Baguette

12-14 Personen (ergibt 3 Baguette)

| <u>Menge</u> | <u>Zutat</u> |
|--------------|----------------|
| 500 g | Weizenmehl 405 |
| 10 g | Salz |
| 330 ml | Wasser |
| 1/2 Pk | Frisch-Hefe |

Vorbereitung

1. Das Wasser in den Behälter der Küchenmaschine und die Hefe hinein krümeln. Mehl und Salz dazu geben. Küchenmaschine anstellen und 8 min. kneten lassen.
2. Den den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 min. gehen lassen.

Zubereitung

Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestäuben und den Teig darauf vorsichtig 8x vom Rand in die Mitte falten, dann umdrehen und rundwirken. Er sollte nun nicht mehr kleben. Nun 3 gleich große Portionen abwiegen (je ca. 280 g). Jedes Stück vorsichtig wie einen Brief von unten nach oben und umgekehrt zusammenfalten.

Dann wie eine Schlange von der Mitte nach außen zu einem Baguette ausrollen. Mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen und 5x mit einem scharfen Messer einschneiden.

In den 250 Grad heißen Ofen eine Schale mit kochendem Wasser geben. Die Baguettes für ca. 10 min hineingeben, dann die Wasserschale entfernen und die Brote bei 180 °C ca. 10 min fertig backen.