

Baguettes

Zutaten für 10 Baguettes à 160 g

- | | | |
|---|----|-----------------|
| 1 | kg | Zopfmehl |
| 2 | P | Trockenhefe |
| 3 | TL | Salz |
| 6 | dl | Wasser, lauwarm |

Zutaten trocken vermischen

Beigeben und mit Knetmaschine 10 Min. kneten

40 Min mit feuchtem Tuch zugedeckt in 40°C warmem Ofen aufgehen lassen.

2 Backbleche mit Backtrennfolie belegen.

Feuerfestes Gefäss mit Wasser auf den Ofenboden legen, Backofen auf 250°C vorheizen.

Teig auf bemehlte Fläche geben, zwei bis dreimal durchkneten und in 10 Portionen à ca. 160g schneiden.

Teigportionen zu ca. 2 cm dicken Rollen formen (=Breite des Bleches), je 5 auf ein Blech legen, 10 Min gehen lassen. Mit Wasserzerstäuber besprühen.

Brot 25 Min. auf unterster Rille bei 250°C backen. Noch heiss mit Wasserzerstäuber besprühen.