

Magisches Baguette

Kindergleicht gemacht



Luftiges Baguette ohne Kneten, mit 2 Stunden Ruhezeit

Mit unserem Halbweiss- und 6-Kornmehl

Zutaten (3 grosse Baguettes à ca. 300 gr):

20 g	Hefe
1 Prise	Zucker
600 ml	Wasser
2 TL	Salz
500 g	Rytz Halbweissmehl
260 g	Rytz 6-Kornmehl



Teig: Hefe mit Zucker und Wasser in einer Schüssel verrühren, so dass sich die Hefe vollständig auflöst. Mehl und Salz dazugeben und die Zutaten mit einem Backlöffel kurz durchrühren, bis alles vollständig miteinander verbunden ist. Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und für 2 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Der Teig bleibt ziemlich feucht.

Formen: Reichlich Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig vorsichtig auf das Mehl schütten. Aufpassen, dass dabei nicht zu viel Luft aus dem Teig gedrückt wird. Teig auch auf der Oberseite mit reichlich Mehl bestreuen. Anschliessend den Teig mit einer Teigkarte in drei gleich grosse Portionen teilen. Nötigenfalls nochmals im übrigen Mehl wenden, bis der Teig aussen nicht mehr klebrig ist. Teigstücke länglich ziehen und nebeneinander auf einem Backblech oder Baguette-Blech platzieren.

Backen: Die Baguettes im vorgeheizten Ofen bei 240°C Ober- und Unterhitze (nicht Umluft!) für etwa 20 Minuten backen. Während dem Backen ein Gefäss mit Wasser mit in den Backofen stellen.

Tipp:

Verschiedene Baguette-Kreationen: Bestreue die Baguettes vor dem Backen auf der noch feuchten Teigoberseite mit Kernen-Mischung, Mohn-Samen, Sesam oder anderem Getreide.

Baguette-Blech: Dank dem speziellen Blech erhalten die Baguettes während dem Backen eine schöne Form und werden besonders knusprig.

► *Solche Bleche findet man in diversen Haushaltsgeschäften.*

