

Baguette

Zutaten

1 kg	Mehl, 550
1 Würfel	Hefe
1 TL	Zucker
2 El	Salz
650 ml	Wasser, lauwarm

Zubereitung

- Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben.
- Mit den Knethaken des Mixers oder der Küchenmaschine 10 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- Teig in drei Portionen teilen und daraus, ohne zu kneten drei längliche Brote formen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 225°C Ober/Unterhitze auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca. 35 Minuten backen.
- Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

TIPP - Ein optimales Ergebnis erzielt man, wenn in der Aufheizphase ein großes Gefäß mit Wasser in den Backofen gestellt wird und wenn man während des Backvorganges die Brotlaibe dreimal mit Wasser besprüht.