

## Baguette Back-Grundrezept

Kategorien: Brot, Gebäck, Grundrezept

Zutaten für: 4 Portionen

750	Gramm	Weizenmehl, Type 550
3	Teel.	Salz
1	Pack.	Trockenhefe
1/2	Ltr.	Wasser
		Mehl; zum Bestaeuben
1		Ei; verquirlt
		Fett; zum Einfetten

### Anleitung:

Das Mehl in eine grosse Schuessel sieben, das Salz und die Hefe mit Dem Mehl vermischen. Das Wasser handwarm unter das Mehlgemisch Ruehren, bis sich der Teig von der Schuessel loest. Den Teig zu einem Ball formen und auf einer bemehlten Arbeitsplatte 10-15 Minuten Kraeftig mit der Hand kneten, bis er Blasen wirft. Den Teigball wieder auf den mit Mehl bestaeubten Boden der Schuessel legen. Mit Einem feuchten Kuechentuch bedeckt an einem warmen Ort etwa eine 3/4 Stunde aufgehen lassen, bis sich sein Umfang verdoppelt hat. Den Teig

In Portionen aufteilen. Jedes Teil fuer sich tuechtig durchkneten und Dann 40 cm lange Rollen daraus drehen, auf ein einge- fettetes Blech Legen. Mit einem Kuechentuch bedeckt eine weitere 1/2 Stunde gehen Lassen. Mit dem Ei bestreichen und die Oberflaeche schraeg Einschneiden. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Eine feuerfeste Schale mit Kochendem Wasser in den Backofen stellen, die Baguettes auf der 2. Schiebeleiste von oben 35 Minuten backen.