Kochwerkstatt Wiesbaden

Hier findest du das Rezept für unser Baguette aus dem Kochkurs „Spanische Tapas“ und unseren „Grillkursen“

## Baguette

Ergibt 2 Baguettes mittlerer Größe

Zutaten:

12g Hefe

300ml Wasser

1 Prise Zucker

380g Weizenmehl 550er

1,5 TL Salz

Zubereitung:

Hefe mit dem Zucker im Wasser auflösen.

Hierbei ist es wichtig, dass das Wasser Warm ist, dennoch nicht heißer als 30 Grad, da die Hefe sonst nicht mehr arbeiten kann.

Mehl und Salz hinzufügen und die Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchrühren, bis sie vollständig verbunden sind.

Achtung, der Teig erscheint sehr flüssig… das ist aber richtig so. Den Teig abdecken und für 1 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.

Reichlich Mehl auf die Arbeitsplatte geben und den Teig vorsichtig darauf schütten, ohne zu viel Luft herauszudrücken. Bestreue ihn mit Mehl.

Teile den Teig mit einer Teigkarte in 2 gleichgroße Portionen ein. Drehe Die Baguettes um etwa eine halbe Umdrehung ein, lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backe die Baguettes im vorgeheizten Ofen bei 240 °C Heißluft (nicht Umluft!) für etwa 20 Minuten.

Stelle hierbei einen Topf mit reichlich Wasser in den Backofen.

Zum Erkalten auf einen Rost legen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82