



Schnelles Baguette



4 Baguettes

ZUTATEN

- 300 g Wasser
- 10 g Hefe
- 380 g Mehl , 550er
- 12 g Salz, ca. 2 gestrichene TL



ZUBEREITUNG

- Die Hefe in lauwarmen Wasser (nicht wärmer als 38 Grad!) auflösen. Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen und das Hefe-Wasser dazu geben. Mit einer Gabel zügig verrühren, bis keine Mehlreste mehr zu sehen und sich kein Teigklumpen in der Schüssel befindet.
- Schüssel mit einem feuchten Tuch oder eine Plastikduschhaube (liegen in jedem Hotelzimmer - mehrfach benutzbar) abdecken und 90 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen. Bei Zimmertemperatur kann der Teig auch 2 Stunden gehen.
- Den Backofen vorheizen auf 240 Grad Heißluft (nicht Umluft! Alternativ 250 Grad Ober-/Unterhitze) und ein Baguetteblech bereitlegen. 3 Streifen Backpapier auf die Größe des Blechs zuschneiden und hineinlegen, so klebt das Baguette nicht an.
- Eine Schüssel mit heißem Wasser auf den Boden des Backofens stellen.
- Hat das Teigvolumen sich mehr als verdoppelt, ein großes Holzbrett oder eine Teigmatte großzügig mehlen und den Teig mit einer Teigkarte oder Silikonschaber aus der Schüssel kratzen und im Ganzen auf das Brett geben. Nicht kneten!
- Die Oberfläche mit Mehl bestäuben und mit einer Teigkarte zwei gleich große Teile abstechen, leicht eindrehen und jedes Teil in eine Mulde des Baguetteblechs schieben. Der Teig ist sehr klebrig, dass muss so. Immer noch nicht kneten!
- Die Baguettes nun ca. 20-25 Minuten backen und anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen oder noch lauwarm genießen.



Man kann den Teig auch wunderbar abwandeln, bzw. etwas dazu geben. Oliven, getrocknete Tomaten, Kräuter, Röstzwiebeln, Chilies usw. Die Möglichkeiten sind so vielfältig und am Ende kommt immer ein leckeres Baguette heraus.

