

# Mini-Baguettes Magique

aus der Mini-Kuchen Form #100020

## Zutaten:

10 g	Hefe
300 ml	Wasser
380 g	Mehl 405er oder 550er
2 TL	Salz



## Zubereitung:

1. Hefe im Wasser auflösen.  
*TM: 2 Min. / 37 Grad / Stufe 1*
2. Mehl und Salz dazugeben und kurz mit einem Kochlöffel verrühren bis die Zutaten vollständig verbunden sind. Hinweis: Der Teig ist sehr klebrig!  
*TM: 1 Min. / Teigstufe*
3. Teig in die **große Nixe** umfüllen und etwa 1,5 Std. gehen lassen.
4. Backofen auf **230°C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Rost unterste Schiene.
5. Teig auf die bemehlte **Teigunterlage** geben, kurz Mithilfe der Teigunterlage verkneten und in 8 gleich große Stücke aufteilen. Teigstücke in die Mulden der **Mini-Kuchen** Form legen und in den vorgeheizten Backofen geben und **ca. 25-30 Minuten** backen.
6. Nach dem Backen die Mini-Baguettes aus der Form nehmen und auf dem **Kuchengitter** auskühlen lassen.

## Variationen:

Beim 2. Schritt 30-40 g weitere Zutaten wie z. B. Speckwürfel, Röstzwiebeln, Oliven, Käse oder gehackte getrocknete Tomaten dazugeben und schon hat man eine herzhaftere Variante der Baguettes.

Oder man teilt den Teig auf und macht ganz einfach gleichzeitig verschiedene Baguettes.

Der Phantasie und dem Geschmack sind hier keine Grenzen gesetzt!

## Tipp:

Für schnelle leckere Frühstücksbaguettes kann man den Teig auch schon am Vorabend zubereiten. Dazu nimmt man nur 5 g Hefe und stellt den Teig nach dem zubereiten in der Nixe gleich in den Kühlschrank.



## Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de