



# Party-Baguette

## Zutaten:

- 15 g Hefe
- 450 ml Wasser
- 570 g Mehl 405er oder 550er
- 3 TL Salz
- Butter
- Frischkäse
- Salat
- Wurst nach Belieben
- Käse
- evtl. noch Tomaten, Eier, Oliven, etc etc



## Zubereitung:

- Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. (**im TM**: 2 Min. / 37 Grad / Stufe 1)
- Mehl und Salz dazugeben und kurz mit einem Kochlöffel verrühren bis die Zutaten vollständig verbunden sind. (**im TM**: 1 Min. / Teigstufe)
- **Hinweis: Der Teig ist sehr klebrig!**
- Teig in die große Nixe umfüllen und etwa 1,5 Std. gehen lassen.
- Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rost wie immer im unterem Drittel
- Teig auf die gut bemehlte Teigunterlage kippen, von oben auch gut bemehlen.
- Mit dem Nylonmesser die Mitte des Teigfladens länglich einschneiden, dort die Einsätze "B" und "C" einsetzen (das wird das Loch in der Mitte der 0)
- Die Kuchenform für Nummern & Buchstaben umgedreht auf den Baguetteteig stülpen, dann alles zusammen (Teigunterlage, Teig, Einsätze und Kuchenform) umdrehen, den Baguette-Teig evtl. noch etwas in Form zupfen.
- In den vorgeheizten Backofen geben und für ca. **23-25 Minuten** backen.
- Nach dem Backen aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Nach Belieben belegen. Ich verwende gerne Butter für unten (dann weicht das Baguette nicht so schnell durch) und Frischkäse für die obere Hälfte.
- komplett mit Salat belegen – dabei darf der Salat gerne etwas über den Rand schauen
- Auf den Salat kommt bei mir auf eine lange Seite Salami, auf die andere Seite Schinken, die kurzen Seiten belege ich mit Käse. Dann mit Eier-, Tomaten- und Gurkenscheiben belegen, dann den Deckel wieder auflegen.
- **TIPPS**
  - Probiert das Baguette mal mit Eier- oder Thunfischcreme.
  - Selbstverständlich kann das Baguette auch vegetarisch oder vegan belegt werden
  - Vor allem in Kombination mit einer Torte aus der Kuchenform für Nummern & Buchstaben kommt die Torte auch sehr gut bei einem Kuchenbuffet an

## Kontaktdaten:

Beate Sing  
☎0151/11 22 71 21  
✉beate@saugquad-und-lecker.de

 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>