



Das einfachste Baguette der Welt

Zutaten:

- 450 ml Wasser
- 10 g frische Hefe
- 570 g Weizenmehl 550
- **oder** Dinkelmehl 630
- 2 TL Salz

Nach Belieben

- getrocknete Oliven
- getrocknete Tomaten
- Röstzwiebel

Tipp:

- Wer Lievito zu Hause hat kann hier einfach 2 EL zusammen mit der Hefe ins Wasser geben



Zubereitung:

- Wasser in eine große Rührschüssel (z. B. Edelstahl-Rührschüssel 4l) geben.
- Hefe hineinbröseln und kurz verrühren, bis sie sich aufgelöst hat.
- Mehl und Salz zugeben. Wer mag, fügt jetzt auch Röstzwiebeln, Tomaten oder Oliven hinzu.
- Mit einem Mix'N'Scraper oder Holzlöffel verrühren – bis keine Mehlnester mehr sichtbar sind.
- Den Teig mit Deckel abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden gehen lassen **bis sich der Teig gut verdoppelt hat**
- → Der Teig ist weich und „wabbelig“ – das ist genau richtig!

Backen:

- Eine PLUS-Stoneware (z. B. White Lady oder Ofenzauberer Plus) in den kalten Backofen geben und auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Rost im unteren Drittel).
- Teigunterlage bemehlen, den Teig darauf geben und auch von oben gut bemehlen.
- Mit einer Teigkarte vorsichtig in 2 Teile teilen, dabei möglichst viele Luftblasen erhalten.
- Die Teigstücke leicht in sich verdrehen – für ein rustikales Wurzelbaguette.
- Teiglinge vorsichtig auf den heißen Stein legen und mit einer Sprühflasche mit Wasser befeuchten.
- 23–25 Minuten backen.
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen – fertig!

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugud-und-lecker.de



www.saugud-und-lecker.de

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