



Baguette

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und für mindestens 10 Minuten kneten. Die Schüssel verschließen und den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 240°C, Ober-/Unterhitze, vorheizen. Teig erst dann aus dem Kühlschrank nehmen. Er sollte gut aufgegangen sein, mindestens doppelt so hoch. Auf ein bemehltes Brett stürzen und nicht mehr kneten! Mit einem Messer in etwa 3 gleich große Stücke teilen und die Teigstränge ineinander verdrehen. Mit etwas Mehl bestäuben.

Die Baguettes nicht mehr gehen lassen und sofort auf einen mit Backpapier belegten Rost legen. Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben (2. Stufe von Unten).

Nach etwa 15 Minuten, bei 240°C, die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 10-15 Minuten, je nach gewünschter Bräunung, backen.



Zutaten für 3 Baguettes:

500	g	Dinkelmehl
300	ml	Wasser, kalt
¼		Würfel Hefe
1 ½	TL	Salz
1	Prise	Zucker