

Baguette



Zutaten:

500g Baguette- u. Brötchenmischung
20g Hefe
300ml Wasser
½ Teelöffel Salz
1 Esslöffel Öl

zum Bestreichen:

1 Eiweiß
75ml Wasser

Zubereitung:

Hefeteig herstellen. 5 Minuten mit dem Rührgerät kneten. Zu einer Kugel formen und 30 Minuten gehen lassen. Teig durchkneten, in 3 Stücke teilen, ca. 40cm lange Brote formen und nochmals 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Brote mehrmals schräg ca. 1/2 cm tief einritzen.

Eiweiß mit Wasser verquirlen und die Stangen damit bestreichen.

Backzeit: Ober- und Unterhitze 200 °C
ca. 30 – 40 Minuten (vorgeheizt!)