



## Einfaches Baguette

Man nehme für 2-3 Stück:

300 ml lauwarmes Wasser  
ca. 15 g Salz  
1 TL Rohrzucker  
1 Würfel Hefe  
500 g Mehl (550er)  
25 ml Öl

- Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, Zucker und Hefe darin auflösen
- Backofen auf 200° OUH vorheizen

Küchenmaschine einschalten, Mehl und Salz einrühren, und zum Schluss das Öl zufügen. Es sollte ein glatter, allenfalls ganz leicht klebriger Teig entstanden sein. Gegebenenfalls noch etwas Mehl zufügen Den Teig dritteln und die einzelnen Portionen auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu länglichen Broten formen. Auf ein Baguette-Blech legen und an einem warmen Ort mindestens 15 Minuten, gerne auch länger gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.