



Einfaches Baguette

Man nehme für 3 Stück:

1 TL Rohrzucker	
1 Würfel Hefe	
300 ml lauwarmes Wasser	Zucker und Hefe darin auflösen
500 g Mehl Typ 550	
15 g Salz	
25 ml neutrales Öl	
außerdem:	Backofen auf 200° OUH vorheizen

- Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Das Hefewasser zufügen und einrühren. Salz und Öl zugeben und rühren, bis ein glatter, nicht klebender Teig entstanden ist. Gegebenenfalls noch etwas Mehl zufügen.
- Den Teigkloß dritteln, auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 längliche Brote formen, diese auf ein Baguette-Blech legen und an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.
- 25-30 Minuten backen.