

Schnelles Baguette

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

25 g Hefe	500 ml	warmes Wasser
2 EL Olivenöl	2 TL	Honig
2 TL Salz	1 kg	Weizenmehl

Zubereitung

Den Backofen auf 210°C vorheizen.

Hefe in warmem Wasser auflösen und anschließend Öl, Honig und Salz zugeben. Alles in eine Schüssel geben und das zuvor gesiebte Mehl nach und nach einrühren. Dann kneten, bis der Teig glatt ist. Nun den Teig ca. 30 Minuten lang abgedeckt gehen lassen.

Den Teig noch einmal eine Minute lang kneten und danach halbieren.

Die Baguettes formen, einschneiden und im Backofen für ca. 30 Minuten backen.

Abschließend noch mit etwas zerlassener Butter bestreichen.

Schnelles Baguette

Stand 11.12.2020