

Baguette aus nur 5 Zutaten

Zutaten für etwa 3 Baguettes (je ca. 120 g)

- 200 g Dinkelmehl + Mehl zum Bestäuben + Mehl für Arbeitsfläche
- ½ Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 200 ml lauwarmes Wasser
- Hilfsmittel: Messbecher | Küchenwaage | Backofen | Backblech mit Backpapier ausgelegt | Rührschüssel | ggf. Rührgerät* mit Knethaken oder Küchenmaschine*
- kostenlose Baguette Banderolen/ Etiketten zum Ausdrucken

Abkürzungen: g = Gramm | ml = Milliliter | TL = Teelöffel

Zubereitung

1. Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker miteinander vermengen.

2. Unter Rühren das lauwarme Wasser nach und nach dazugeben. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und mit einem Küchentuch abdecken. Den Baguette-Teig für etwa 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. **Tipp:** Den Teig kannst du entweder mit deinen Händen zubereiten oder benutzt eine Rührmaschine mit Knethaken dafür. Ich nutze eine Küchenmaschine* für die Zubereitung meines Baguette-Teigs.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut kneten und in etwa 3 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Teigstück der Länge nach auseinander ziehen und jeweils eindrehen bzw. verzwirbeln.

4. Die Baguettes mit einem größeren Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Baguettes backen auf mittlerer Schiene bei 200°C Umluft oder 220°C Ober- und Unterhitze für etwa 15 bis 20 Minuten im Ofen. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen. **Hinweis:** Der Backofen muss NICHT vorgeheizt werden.



Die gezwirbelten Baguettes eignen sich z.B. sehr gut als Grillbrot. Dafür die Baguettes wie beschrieben zubereiten sowie backen und im Anschluss für etwa 5 Minuten je Seite auf dem Grillrost grillen.