

BAGUETTE



Ein selber gemachtes Baguette frisch aus dem Ofen mit etwas Margarine bestrichen zu genießen ist herrlich.

Küchengerät: **Thermomix TM 31**

Zusätzliche Utensilien: **Messer**

Schwierigkeit: **Einfach**

Portionen: 6

Zubereitungszeit: **20 Minuten**

Ruhezeit: **30 Minuten**

Backzeit: **25 Minuten**

Ernährung: **Vegan**

Zutaten:

- 300 g Wasser
- 1 Würfel Frischhefe
- ½ TL Zucker
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 25 g Öl

Zubereitung:

1

Der **Mixtopf** verlangt nach Füllung, also gebe ich Wasser, Hefe und Zucker hinein. Nun für **1 Minute** auf **37 °C** auf **Stufe 1** rühren. Fehlt eigentlich nur noch Mehl, Salz und Öl. So vorbereitet knete ich für **3 Minuten** auf der **Knetstufe**.

2

Raus mit dem Teig und ab entweder auf dein **Nudelbrett** oder neuerdings auf eine **Backmatte**. Jetzt teile ich den Teig in drei gleichgroße Teile und forme daraus schöne längliche Formen. Falls ich eine **Backform für Baguette** habe, diese vorher mit Margarine einfetten und die Teiglinge in jeweils eine Mulde legen. Ansonsten lege ich die Teiglinge auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech. Die Teiglinge jetzt noch mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden und

mit Wasser bestreichen.

3

Ausruhen ist angesagt, nicht ich sondern die Teiglinge! Mit einem Küchentuch abdecken und für **30 Minuten** schlafen lassen. Bei uns im Herd gibt es ein Programm Hefe Teig gehen lassen und dieses verwende ich. Also ab in den Ofen und bei **35 °C** für **30 Minuten** die Teiglinge schlafen legen.

4

Den Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** einschalten und die Teiglinge für ca. **25 Minuten** backen.