

Rustico-Baguettes

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Aufgehen lassen: ca. 45 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Ergibt 6 Mini-Baguettes

500 g Mehl

1½ TL Salz

½ TL Zucker

½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt

3¼ dl lauwarmes Wasser

Wasser zum Bestreichen

1. Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten.

2. Teig in 6 Portionen teilen, von Hand zu gleichmässigen Rollen formen, in die Backformen legen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 45 Min. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig mit wenig Wasser bestreichen, mit einem Messer einschneiden.

3. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Baguettes herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipps

– Teig statt mit Wasser bestreichen mit wenig Mehl bestäuben.

– Teigrollen zu je ca. 25 cm langen Strängen formen, ineinander verdrehen, in die Backformen legen. Aufgehen lassen und backen wie oben.

Stück: 296 kcal, F 1 g, Kh 60 g, E 10 g

