

Magisches Baguette / oder Brot ohne Kneten

Zutaten:

10 g Hefe

300 ml Wasser

1 Pr. Zucker

380 g Mehl 550er

1 TL Salz

Der Teig reicht für 2 große Baguettes oder Formen deiner Wahl.



Löse die Hefe mit dem Zucker im Wasser auf. Gib Mehl und Salz hinzu und rühre die Zutaten mit einem Backlöffel kurz durch, bis sie vollständig verbunden sind. Decke den Teig ab und lass ihn für 2 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen.

Gib reichlich Mehl auf die Arbeitsplatte und schüttele den Teig vorsichtig darauf, ohne zu viel Luft herauszudrücken. Bestreue ihn mit Mehl. Teile den Teig mit einer Teigkarte in 3 gleichgroße Portionen ein.

Lege die Teige vorsichtig auf ein Blech.

Backe die Baguettes im vorgeheizten Ofen bei 240 °C Heißluft für etwa 20 Minuten. Stelle hierbei einen Topf mit reichlich Wasser in den Backofen.