

Zutaten

- 500 g Mehl Typ 550
- 2 gestrichene TL Salz
- ½ Päckchen frische Hefe
- ca. 350 ml lauwarmes Wasser
- 1 Eiweiß mit 1 EL kaltem Wasser verquirlen

Backen

Baguette

Entdecken Sie unser einfaches Baguette-Rezept! Backen Sie köstliche Baguettes und überzeugen Sie Ihre Gäste. Jetzt im Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Mehl in eine Rührschüssel geben und mit dem Salz vermengen. Hefe in der angegebenen Wassermenge auflösen und unter das Mehl rühren. Den Teig mit der Küchenmaschine 5 Minuten kräftig durchrühren. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Den Teig in 3 gleichgroße Stücke aufteilen und zu der typischen Baguetteform rollen. Die Brotlaibe auf der Oberfläche mehrmals schräg einritzen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Dann mit dem angerührten Eiweiß bestreichen und bei 230 Grad im Ofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.