

# Baguette



## Zutaten:

250g Mehl Typ 550  
6g Salz  
½ Hefewürfel

1. Hefe im lauwarmen Wasser (ca. 150ml) auflösen
2. Das Mehl und Salz zusammen mischen.
3. 1 + 2 mit einem Holzlöffel zusammen rühren und eine Kugel formen.
4. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 20 Min gehen lassen.
5. Den Teig dann weiter 1 Stunde gehen lassen – aber alle 20 Minuten ca. 3 x falten (leicht kneten).
6. Baguettes formen, einschneiden und bei 220° – 230° auf die gewünschte Bräune backen.

Geht auch mit doppelter Menge.

Alternativ Dinkelmehl Typ 630

[www.dfg-wismar.de](http://www.dfg-wismar.de)