

Baguette



Zutaten:

250 g Weizenmehl Typ 550
6 g Salz
½ Hefewürfel

1. Hefe in lauwarmem Wasser (ca. 150 ml) auflösen
2. Mehl und Salz miteinander vermischen.
3. Beide Mischungen mit einem Holzlöffel zu einem Teig verrühren und den Teig zu einer Kugel formen.
4. Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und 20 Min gehen lassen.
5. Den Teig dann eine weitere Stunde lang gehen lassen – aber alle 20 Minuten ca. 3 x falten (leicht kneten).
6. Baguettes formen, einschneiden und bei 220° – 230° C bis zur gewünschten Bräune backen.

Alternativ Dinkelmehl Typ 630 verwenden.

www.dfg-wismar.de