

BAGUETTE

★★★★★ 4.9 bei 337 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Heute hab ich mal wieder ein ganz klassisches, alltägliches Rezept für euch – denn wie oft braucht man auf die Schnelle mal einen „Strutzen“ Weißbrot? Egal ob zum Frühstück, zum Mittagessen oder auch zum Jausnen – Baguette geht wirklich zu jeder Tageszeit.

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1×1) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>) zuerst Milch und Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5–10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in drei Teile teilen, diese zu Baguettes formen und auf einem [Baguetteblech](https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-baguetteblech/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-baguetteblech/>) oder auf einem Backblech nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen. Danach die Brote je nach Wunsch schräg einschneiden, mit Wasser besprühen und mit Mehl stauben.
- 3** Im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad ca. 20 min backen.



Zutaten

FÜR 3 BAGUETTES

TEIG

- 300 g lauwarme Milch
- 300 g lauwarmes Wasser
- 1 kg Weizenmehl 700
- 20 g zimmerwarme Butter
- 20 g Salz
- 20 g frische Germ