

# EINFACHES BAGUETTE MIT WENIG GERM



★★★★★ 4.9 bei 96 Bewertungen



7 h 30 min



Germteig



Heißluft



220 Grad



20 min



## Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#)  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst Milch und Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend das Mehl, Salz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen mindestens 6 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur rasten lassen.
- 2** Den Teig jetzt in zwei Teile teilen, diese zu Baguettes formen und auf einem Baguetteblech oder alternativ auf einem Backblech nochmals ca. 1 Stunde rasten lassen. Danach die Baguettes je nach Wunsch einschneiden, mit Wasser besprühen und mit Mehl stauben.



- 3** Jetzt die Baguettes im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 20 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 2 BAGUETTES

#### TEIG

100 g	Milch
200 g	Wasser
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
5 g	frische Germ