EINFACHES BAGUETTE MIT WENIG GERM





* * * * 4.9 bei 93 Bewertungen











Zubereitung

Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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.

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.



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