

# KNUSPERBAGUETTE

★★★★★ 5 bei 46 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Germteig herstellen und anschließend 15-20 Minuten zugedeckt rasten lassen. Danach nochmals gut durchkneten und zwei Baguettes formen und diese ungefähr 10 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 Grad (Heißluft) vorheizen.

- 2 Die Baguettes mit Wasser besprühen, mit etwas Roggenmehl bestäuben und in den vorgeheizten Backofen einschießen. Am besten ein paar Eiswürfel zur Dampferzeugung auf den Boden des Backofens „schießen“.

Die Baguettes ca. 25 Minuten backen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 2 BAGUETTES

#### TEIG

|       |                  |
|-------|------------------|
| 120 g | lauwarmes Wasser |
| 180 g | lauwarme Milch   |
| 300 g | Weizenmehl 700   |
| 200 g | Roggenmehl       |
| 30 g  | Rapsöl           |
| 20 g  | frische Germ     |
| 10 g  | Salz             |