

# KNUSPERBAGUETTE

★★★★★ 4.9 bei 92 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1×1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser und die Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Rapsöl und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Danach gut durchkneten, den Teig halbieren und zwei Baguettes formen. Diese nochmals ungefähr 10 Minuten rasten lassen.
- 3** Die Baguettes mit Wasser besprühen, mit etwas Roggenmehl bestäuben und im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf bei 220 Grad ca. 25 Minuten backen.

## 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