

Baguette- Brötchen

PERSONEN

3

BACKZEIT (MIN)

30

ZUTATEN

380g Milch
¼ Hefewürfel (etwa 10g)
1 TL Zucker
300g Wasser
2 gestr. TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Zunächst die Hefe mit dem Zucker in lauwarmen (etwa 37°C) Wasser auflösen und für etwa 10 Minuten zu Seite stellen und schäumen lassen.
2. Anschließend erst das Mehl, dann das Salz hinzugeben und alles zu einem recht dünnflüssigen Teig verrühren. In die 4 l-Edelstahlschüssel geben und abgedeckt für eine Stunde gehen lassen.
3. Den Teig anschließend auf die bemehlte Backmatte gleiten lassen, mit Mehl bestäuben und mit einer Teigkarte in drei gleiche Teile teilen.
4. Zu Baguettebrötchen formen und auf den Zauberstein legen oder einfach in die Minikastenform geben.
5. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 240°C Ober-/Unterhitze für 25 - 30 Minuten backen (Sichtkontakt halten).
6. Weitere Rezepte findet ihr auf www.andrea-liebetanz.de!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de