



# BAGUETTES

## ZUTATEN

325 ml handwarmes Wasser  
450 g Weizenmehl Type 550, plus  
etwas mehr zum Bestäuben  
1½ TL Salz  
1½ TL Trockenbackhefe  
Sonnenblumenöl, zum Einfetten

**1** Das Wasser in die Brotform gießen. Das Mehl gleichmäßig darauf verteilen. Das Salz in eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben.

**2** Den Deckel des Automaten schließen. Das Programm „Französischer Teig“ wählen und den Brotbackautomaten starten. Falls Ihr Brotbackautomat nur über das Backprogramm „Französisches Weißbrot“ verfügt, wählen Sie dieses, und nehmen Sie den Teig nach der letzten Aufgehphase aus dem Automaten.

**3** Wenn das Programm beendet ist, den Automaten ausschalten und die Brotform herausnehmen. Den Teig aus der Brotform nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. In 2 Hälften teilen und zu Kugeln formen. Diese zu Rechtecken von 20 cm × 8 cm ausrollen. Von der Längsseite her das obere Drittel nach unten und das untere Drittel nach oben klappen und zusammendrücken. Dies bei jedem Rechteck zweimal wiederholen. Den Teig nach jedem Falten etwas ruhen lassen.

**4** Zwei saubere Tücher mit Mehl bestäuben und von beiden Längsseiten her fast bis zur Mitte aufrollen. Die Teigstücke abwechselnd vorsichtig zu Strängen von rund 30 cm Länge rollen und ziehen und jeweils in die Mitte eines Tuchs setzen. Mit leicht geölter Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 30–40 Minuten gehen lassen.

**5** Den Ofen auf 230 °C vorheizen. Ein Backblech leicht mit Öl bestreichen. Die Frischhaltefolie entfernen und die Baguettes von den Tüchern auf die Backbleche rollen. Ausreichend Platz zwischen den beiden Broten lassen. Mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden. Die Baguettes mit Wasser besprengen und 15–20 Minuten knusprig backen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

