

Baguette auf die Schnelle

Weitere tolle Rezepte auf www.rezeptix.com

Kategorie: Brot & Brötchen
Autorin: Laurella26

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

Teig

- 300 g Wasser, lauwarm
- 1 Würfel Hefe, frisch
- 1 Prise Zucker
- 500 g Mehl
- 1,5 TL Salz
- 25 g Öl

Zubereitung

- Alle Zutaten in den Mixtopf geben, 2 min Teigstufe
2 min
- Teig in 3 Teile teilen und in Backmulden geben, mit scharfem Messer schräg einschneiden, ca. 15 min gehen lassen
- Vor dem Backen befeuchten, 25 min bei 200°C