

Magisches Baguette

Zutaten für 3 Baguettes à ca. 250g

0.5	dl	Wasser, lauwarm	
15	g	Hefe, zerbröckelt	
1	Prise	Zucker	Zucker und Hefe im Wasser auflösen.
4	dl	Wasser, lauwarm	
560	g	Mehl	
2	TL	Salz	Wasser, Mehl und Salz zur aufgelösten Hefe geben und alles gut verrühren.
			Diesen zähflüssigen Teig mit Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort etwa 90 Minuten aufs Doppelte aufgehen lassen.
		Mehl	Teig mit dem Teigschaber auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche schieben, in drei gleiche Portionen teilen und zu länglichen Teiglingen formen. Diese mit Mehl bestäuben.
			Baguette-Backform mit Backpapier belegen und die Teiglinge darauf legen.
			Eine feuerfeste Form mit Wasser füllen und auf den Backofenboden stellen. Ofen auf 240°C Umluft vorheizen.
			Die Baguettes in der Mitte des Ofens 25-30 Minuten goldbraun backen.

