

Laugenbaguette

Aus der Baguetteform

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 40 Min



So wird's gemacht:

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 1 erwärmen. Mehl, Salz und Öl zugeben und 5 Min kneten.

Teig auf die Teigunterlage geben und 30 Min abgedeckt ruhen lassen.

Teig in 3 Teile teilen, zu Baguettes formen, eindrehen, in die Baguetteform geben und nochmal 30 Min ruhen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Teiglinge mit Lauge bestreichen und Mohn, Sesam und Leinsamen darauf verteilen.

Nun mit einem Messer etwas einschneiden und im vorgeheizten Backofen 40 Min backen.

ZUTATEN: für 3 Stück

- 360 g Wasser
- 20 g frische Hefe
- 10 g Zucker
- 600 g Weizenmehl
- 10 g Salz
- 75 g Sonnenblumenöl
- Lauge
- Mohn, Sesam, Leinsamen

Gutes Gelingen, Deine Melli