Baguette-Brötchen magique

Backofen: **240° C Umluft**
Backzeit: **ca. 25 min**
Zubehör: **Minikuchenform**

Zutaten:

300 g Wasser
10 g Hefe
380 g Weizenmehl Typ 550
2 TL Salz

Zubereitung:

Wasser mit Hefe 2 min / 37° C / Stufe 1 verrühren.

Restliche Zutaten zugeben und nur kurz 30 sek / Knetstufe verkneten.

Teig in die große Nixe füllen und mit Deckel ca. 1,5 h gehen lassen.

Backofen auf 240° C Umluft vorheizen.
Eine kleine Schüssel mit Wasser auf den Backofenboden stellen.

Nach der Gehzeit den Teig gleichmäßig auf die Mulden der Minikuchenform aufteilen.
Achtung,Teig ist sehr zäh / klebrig. Am besten den Teig direkt aus der Nixe in die Mulden füllen und mit einem Schaber abtrennen.

Mit etwas Mehl bestreuen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 min backen.

SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Eichelbergstr. 5, 97503 Gädheim
Mobil: 0179 / 900 300 5

Quelle: rezeptwelt.de