



## Baguette einfach selbstgemacht

### Zutaten

#### Für den Teig

450 g Wasser

½ Würfel frische Hefe (20g)

1 Prise Zucker

540 g Mehl

3 TL Salz

### Zubereitung

- ♥ Das Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe in kleinen Stücken und den Zucker dazugeben.
- ♥ Alles ganz vorsichtig mit einem Löffel verrühren.
- ♥ Diese Masse entweder zugedeckt an einem warmen Ort oder bei ca. 35° im Backofen für 30 Minuten ruhen lassen.
- ♥ In der Zwischenzeit den Backofen auf 230° vorheizen.
- ♥ Anschließend das Mehl und das Salz ganz **vorsichtig** in die Masse hineinrühren.  
**Bitte nicht zu viel rühren, sonst wird der Teig hart!**
- ♥ Der Teig ist weicher und flüssiger als herkömmlicher Hefeteig!
- ♥ Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform oder eine Baguette Form füllen.
- ♥ Bei ca. 230° in den Backofen schieben.
- ♥ Die Backzeit beträgt je nach Backform zwischen 30 - 40 Minuten.

**Viel Spaß und guten Appetit!**

**Euer OHA! - Team**