

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

1 kg Weizenmehl  
40 g Germ  
300 ml Wasser  
300 ml Milch  
20 g Salz  
2 EL Öl  
1 Stk. Ei

**Mein persönlicher Tipp**

Dieser Teig eignet sich auch sehr gut für diverse gefüllte Baguettes.:

**Eva Maria Lipp**

Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

## Baguette

**Zubereitung**

- Mehl mit Salz in einer Schüssel vermischen. Frischen Germ in lauwärmer Milch auflösen und zur Mehlmischung geben.
- Alle Zutaten mit Wasser vermischen und zu einem geschmeidigen Germteig verarbeiten.
- Diesen zugedeckt gut aufgehen lassen. Danach in gleich große Teile teilen und jeweils zu Kugeln schleifen.
- Wenn diese entspannt sind, werden sie umgedreht und mit dem Handballen zu einer Fläche von ca. 20 mal 20 cm auseinander geklopft.
- Dann wird der Teig von oben und unten eingeschlagen. Nochmals mit dem Handballen auseinanderklopfen und dann einrollen. Das Baguette dann lang stoßen, bis es die Backblechlänge erreicht hat.
- Dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen. Längs schräg einschneiden und aufgehen lassen.
- Bei 220°C 5 Minuten backen. Danach auf 180°C zurücksetzen und weitere 20 Minuten backen.

