



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



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Mehl mit Salz in einer Schüssel vermischen. Frischen Germ in lauwarmen Milch auflösen und zur Mehlmasse 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.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

