

Baguette

Zutaten | 2 Stück

500 g	Weizenmehl Typ 550
1/2 Würfel	Frischhefe
1 TL	Salz
250 ml	lauwarme Milch

Zubereitungszeit: 10 Min., Wartezeit: insgesamt ca 60 Min., Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Alle Zutaten miteinander verrühren und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Den Teig gut kneten und daraus 2 Baguettes formen.
- Etwa 20 Minuten gehen lassen, einschneiden und ca. 30 Minuten bei 180 °C im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Baguette von 388 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
986 kcal	7,1	199 g	33,1 g	177 mg

