

## Baquette

650 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
1 TL Zucker  
4 - 5 dl Wasser, lauwarm

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung machen, Hefe zerbröckeln und mit Zucker in die Vertiefung geben. Etwas warmes Wasser über die Hefe giessen und leicht mit etwas Mehl verrühren.  
Vorteig 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

1 ½ TL Salz

Salz aussen auf das trockene Mehl streuen, das restliche Wasser dazugiessen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Backofen auf 50°C vorheizen und wieder ausschalten. Teigschüssel mit einem Tuch bedecken und im warmen Backofen 45 Minuten gehen lassen.

Teig durchkneten und falls er klebt, noch etwas Mehl zugeben. In drei Stücke teilen und diese zu je einem Rechteck von ca. 20 x 40 mm auswallen (nicht zu dünn). Von der Längsseite her locker aufrollen und auf ein Backblech legen. Jede Rolle schräg 4 - 5 mal einschneiden und die Baquettes noch einmal 30 Min. zugedeckt gehen lassen.

Salzwasser

Die Baquettes mit Salzwasser bestreichen (Schnitte auslassen) und im auf 220°C vorgeheizten Ofen (unterste Rille) während 25 Minuten backen. Nach 15 Minuten nochmals mit Salzwasser bestreichen.

steiertisch