

Baguette aus dem Stoneware Grundset

Brote



- 150 g Wasser
- 150 g Milch
- 20 g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 2 TL Meersalz (Edelschmaus)
- 500 g Weizenmehl, Type 550

Wasser, Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./37°C/Stufe 2 vermischen.

Mehl und Salz zugeben, 4 Min./Teigstufe kneten lassen.

Den Teig in die leicht eingölte große Nixe geben und verschlossen für ca. mindestens 1,5 Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 220°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in 2 gleichgroße Stücke teilen.

Die Teigstücke in die Länge ziehen und leicht in sich verdrehen.

Die Teiglinge in die leicht geölte und bemehlte Rechteckige Ofenhexe legen und mit dem Servierzauberer als Deckel verschließen (die Beiden sind auch als Set erhältlich).

Die Teiglinge leicht mit Mehl bestäuben und im Backofen auf der unteren Einlegeschiene bei 220°C, Ober-Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.

Anschließend den Deckel abnehmen und die Baguette solange weiterbacken bis die Oberfläche schön knusprig ist.

(bei uns ca. 15 Minuten).

Die Form mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen.

Die Baguettes aus der Form nehmen und alles zusammen auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.