

Baguette

[Brote](#)



- 600 g Wasser
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 760 g Mehl, Typ 405
- 3 TL Salz
- 2 TL [Pimp my Bread](#)

Hefe und Wasser in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./37°C/Stufe 1 auflösen.

Mehl, Salz und Pimp my Bread hinzufügen und 1 Min./Teigstufe verkneten.

Den Teig in die [große Nixe](#) füllen und abgedeckt für 1,5 – 2 Stunden gehen lassen.

Der Teig ist sehr flüssig und lässt sich nicht kneten.

Die [Kuchenform](#) in der Mitte mit Einsätzen so belegen, dass nur außen 2 Fächer frei bleiben.

Die freien Fächer leicht einölen und mit Hilfe des [Streufix](#) leicht bemehlen.

Den Teig gleichmäßig in beide Fächer füllen.

Wer mag kann jetzt noch Gewürze auf den Teig streuen, ich habe mich hier für Tiger Paste der Fa. Backstars entschieden.

Die Form in den vorgeheizten Backofen bei 240°C, Umluft, mittlere Einlegeschiene für ca. 25 Minuten backen.

Die Baguettes mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.