

Knoblauchbaguette

Brote



- 330 g Wasser
- 10 g frische Hefe
- Öl zum einfetten
- 500 g Mehl
- 1 1/2 TL Knoblauchsatzsalz (Edelschmaus)
- 1 Knoblauchzehe

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

Mehl und Salz hinzufügen.

Die Knoblauchzehe mit Hilfe der [Knoblauchpresse](#) ausdrücken und ebenfalls hinzufügen.

Alles für 2 Min. auf Teigstufe kneten.

Den Teig in die leicht geölten [große Nixe](#) geben und verschlossen ca. 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und zu einem länglichen Leib rollen.

für weitere 20 Min gehen lassen.

Den Leib auf den leicht geölten [Zauberstein](#) legen.

Die Oberfläche des Leibes mit einem scharfen Messer leicht einschneiden.

Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 1/2 Stunde backen.

Das Brot mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.