

# Schnelles Baguette

[Zauberstein](#)



- 300 g lauwarmes Wasser
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 500 g Mehl, Typ 405
- 1,5 TL Salz
- 25 g Öl
- Wer mag, kann auch Kräuter in den Teig geben

Alle Zutaten in den Mixtopf des Thermomix geben und 5 Min. auf Teigstufe verkneten lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben.

Den Teig ebenfalls bemehlen und mit Hilfe des [Nylonmesser](#) in 3 gleichgroße Stücke teilen.

Aus den Teig-Stücken gleichmäßige Rollen formen.

Die Teigrollen auf den leicht geölten und bemehlten [Zauberstein plus](#) legen.

Die Rollen mit einem scharfen [Messer](#) leicht einschneiden.

Den Teig für ca. 15 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen, mit Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene, bei 200°C, für 25 Min. backen.

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