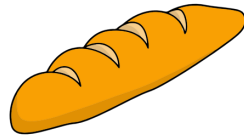


Baguette



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<p>Zutaten für zwei Brote</p> <ul style="list-style-type: none">• 525 g Weizenmehl Type 550• 2 gestrichene EL Kartoffelbreipulver• 1 Würfel Hefe• 1 gestrichener EL Zucker• 16 g Salz• 250 ml Milch• 125 ml Wasser	<ol style="list-style-type: none">1. Alle Zutaten miteinander verkneten, zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Min. gehen lassen.2. Teig in zwei gleichgroße Teile teilen und nochmals durchkneten.3. Längliche Baguettes formen und je ein Baguette auf ein Blech mit Backpapier legen. Nochmals 20 Min. gehen lassen.4. Aufgegangene Baguettes mit etwas Wasser bespritzen, mit Messer leicht quer einschneiden.5. Große Fettpfanne mit kochendem Wasser auf den Offenboden stellen. Baguette etwa 25 Min. backen. Dabei die ersten 10 Min. Ofen geschlossen halten.6. Nach dem Backen Baguette aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen auf ein Küchengitter legen.
Zeit: 25 Minuten bei 220 °C	

Rezept von Waltraud Baustian

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied