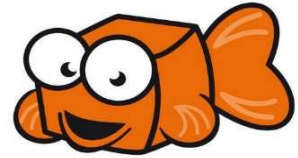


# Rezept:

## Baguette á la Kastenfish



<u>Ergibt</u>	3	<u>Portionen</u>	<u>Kategorie:</u>	Brot
<u>Zubereitungszeit:</u>	120	<u>Minuten</u>	<u>Nach einer Idee von:</u>	
<u>Temperatur/Stufe:</u>	200°C	<u>Besonderheit:</u>		

### Zutaten:

600 g Mehl  
340 ml Wasser (lauwarm)  
30 ml Olivenöl  
10 g Trockenhefe  
10 g Salz



### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle bilden. Alle Zutaten langsam in die Vertiefung eingeben. Wie üblich von der Mitte zum Rand einarbeiten bis sich der Teig gut von der Schüssel löst. Teig in eine geölte Schüssel geben und mit Klarsichtfolie abdecken.

Bei 27-28° eine Stunde gehen lassen.

Gas auskneten und den Teig falten.

Teig in drei Teile zu teilen und zu Kugeln formen.

1-2 min ruhen lassen.

Dann die erste Kugel mit den Fingern zu einer pizzaförmigen Scheibe formen und zu einem Baguette rollen.

Dabei nach circa 2/3 die Enden einmal einfalten, damit sie später nicht verbrennen.

Die Rolle dann wirklich gut zukneifen, denn sonst öffnet sich das Baguette beim backen.

Mit den anderen Kugeln entsprechend verfahren.

Jedes Baguette noch einmal gut rollen und auf einem mit Backpapier ausgelegt Blech auslegen.

Dabei das Backpapier so falten, dass ich die Baguettes beim gehen nicht berühren können.

Mit einem Tuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen.

Nun jedes Baguette dreimal diagonal einschneiden, mit Wasser befeuchten und mit einem kleinen Sieb mehlen.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und kurz bevor die Baguettes eingelegt werden,

in einer Schale unter den Baguettes kochendes Wasser platzieren.

30 Minuten backen.