

## RUSTIKALES BAGUETTE

**Zutaten** (für 1 großes oder 2 kleine Baguettes):

- 500g Mehl (z.B. 400g Weizen & 100g Roggen-Vollkorn)
- 1/4 Würfel Hefe
- 270 ml sehr kaltes Wasser
- 1 TL Salz (oder Kräutersalz)

**Nach Belieben:**

- Oliven (schwarze oder grüne)
- getrocknete Tomaten
- getrocknete Zwiebeln
- Körner oder Nüsse



**Zubereitung:**

1. Hefe im Wasser auflösen lassen und dann alle Zutaten gut miteinander verkneten.
2. Den fertigen Teig in die zuvor mit dem **StreuFix** bemehlte **große Nixe** geben und mit Deckel für mindestens 5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.  
(Der Teig kann bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden)
3. Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig auf der bemehlten Teigunterlage mit dem **Nylonmesser** halbieren (für ein großes Baguette) oder vierteln (für zwei kleine Baguettes) und zu Rollen formen.
5. Je zwei Rollen miteinander verdrehen und auf dem zuvor leicht gefetteten **Zauberstein** etwas flach drücken.
6. Im Ofen für 20 Minuten backen.
7. Danach den Ofen auf 200°C herunterdrehen und weitere 15-20 Minuten backen.
8. Die fertigen Baguettes mit den **Packs an! Silikonhandschuhen** aus dem Ofen nehmen und auf dem **Kuchengitter** etwas abkühlen lassen.

**Vorbereitungszeit:** 5-10 Minuten  
**Ruhezeit:** mind. 5 Stunden  
**Backzeit:** ca. 35-40 Minuten bei 230°C und  
später 200°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene (Rost)

