

## Baguette

### Backmischung

**1000 g netto und 2500 g**

Die unten angegebenen Zutaten vermischen und mit der Küchenmaschine 3 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verrühren. Teig zu einem Ballen formen und in einer zugedeckten Schüssel 3x20 Minuten gehen lassen. Jedes Mal durchschlagen, dann zu einer Stange von ca. 30 cm Länge formen und nochmals 40 Minuten gehen lassen, mit einer Mischung aus halb Ei und halb Wasser bestreichen und 3x schräg längsseits einschneiden. Die Baguettes ca. 25-30 Minuten im vorgeheizten Backofen ausbacken.

Elektroherd: 230°C Heißlufttherd: 210°C

Es empfiehlt sich zur Dampfbildung einen Behälter mit Wasser in den Herd zu setzen.

| Mischung | Wasser | Hefe |
|----------|--------|------|
| 500 g    | 320 ml | 25 g |
| 1000 g   | 650 ml | 50 g |

**Für Brotautomaten: Entweder nur Teigzubereitung oder mit etwas mehr Wasserzugabe ein Toastbrot herstellen.**

Zutaten: Weizenmehl, jod. Salz, Weizengluten, Maismehl (teils geröstet), Weizenmalz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

**Kann Spuren von: Ei, Soja, und Milch enthalten.**

| Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g |                    |
|--|--------------------|
| <b>Energie</b>                               | 1400 kJ (334 kcal) |
| <b>Fett</b>                                  | 1,2 g              |
| davon gesättigte Fettsäuren                  | 0,2 g              |
| <b>Kohlenhydrate</b>                         | 68,7 g             |
| davon Zucker                                 | 1,1 g              |
| <b>Eiweiß</b>                                | 12,0 g             |
| <b>Salz</b>                                  | 2,3 g              |

Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.