



## RUSTIKALES BAGUETTE



Für 2 Stück

### ZUTATEN

350 g Weizenmehl (Type 550)  
100 g Weizenmehl (Type 1050)  
300 g Wasser  
5 g Hefe  
8 g Meersalz

außerdem:  
Keramikbackstein

### ZUBEREITUNG

Die Hefe im warmen Wasser auflösen und zu den anderen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verarbeiten. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig mit den Händen noch einmal durchkneten und in einer abgedeckten Schüssel mindestens 20 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen mit dem Backstein auf Einschubhöhe 1 auf 250°C Ober-/Unterhitze mindestens 20 Minuten vorheizen.

Teig vorsichtig auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen und halbieren. Die Oberflächen gut bemehlen und vorsichtig in die Länge ziehen. Dabei mehrmals der Länge um die eigene Achse drehen.

Zwei Minuten bevor das Baguette in den Backofen geschoben wird, Dampfzugabe mittel dazu schalten. Die Laibe mit Hilfe des bemehlten Holzschiebers auf den Stein legen und bei 220 °C Ober-/Unterhitze Dampfzugabe mittel, für 25-30 Minuten backen.