



Saftiges Baguette

Menge	Zutat	Zubereitung
400 ml 120 g	Wasser Hartweizengrieß	in einem Topf aufkochen lassen, einrühren und aufkochen lassen. Die Masse in eine Metallschüssel füllen und auskühlen lassen.
650 g 1 EL 1 Pr. 1 1 Päck. 100 ml	Mehl Salz Zucker Ei Trockenhefe Wasser gekochten Grieß	in eine Rührschüssel geben, und zugeben und alles mit dem HRG (Kneithaken) zu einem schönen Hefeteig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. An einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen. Baguette (zwei große oder vier kleine) formen und auf ein Backblech setzen, weiter 20 Min. gehen lassen. Backofen auf 190°C <input type="checkbox"/> vorheizen und die Baguettes ca. 14 Min. backen.