



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034 - 461 14 11

BAGUETTE

Emmental Baguette. Dieses Baguette ist auch noch am nächsten Tag frisch. Ergibt 6 Baguettes (2 Blech)

Zutaten Teig

1kg	Emmental Baguette-Mehl Mischung*
40g	Hefe frisch oder 1 Btl. Trockenhefe*
25g	Salz
6dl	Wasser

Zubereitung Baguette

Die Mehlmischung in eine Schüssel geben und den Teig von Hand oder in der Knetmaschine 15 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig mit einem Plastik zugedeckt 75 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig in 6 gleich grosse Stücke schneiden und zu runden Ballen formen (die Arbeitsfläche vorher mit etwas einmehlen).

10 Minuten ruhen lassen. Danach die Ballen zu langen Baguettes formen, mit lauwarmem Wasser besprühen oder mit einem Pinsel bestreichen. Die Teiglinge in Kochgriess oder in Teigwarenmehl (Dunst) rollen und mit genügend Abstand auf zwei Blech verteilen.

60 Minuten ruhen lassen. Die Teiglinge mit einem scharfen Messer im 45° Winkel einschneiden und in den Ofen schieben. Backen: 220° Ober- und Unterhitze 30-40 Minuten.

Den Teig in den Aufgehphasen immer mit einem Tuch zudecken.

*** Diese Zutaten können Sie bei uns im Mühlenladen beziehen.**