

... > Zubereitungsarten > Backen

Bauernbaguette






 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

für ein leckeres Frühstück

 **3.75** (2 Bewertungen)

 **3** Kommentare

 10 Min.  normal  28.03.2010

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

500 g Mehl, Typ 550

½ EL Salz

1 Pkt. Trockenhefe

3 dl Wasser

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 10 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 10 Minuten

Das Mehl in eine Schüssel geben und gut mit Salz und Trockenhefe vermischen. Das lauwarme Wasser in Schritten hinzufügen und den Teig dabei geschmeidig kneten, bis er sich gut vom Schüsselrand löst.

Aus dem Teig ein langes, schmales Baguette formen und dieses auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Die Oberfläche des Teigs mit einem Messer der Länge nach leicht einritzen und das Baguette mit etwas Wasser bestreichen. Den Teig auf der mittleren Schiene in den noch kalten Ofen schieben. Einen großen Bräter halb mit kochendem Wasser füllen und unten in den Ofen stellen. Den Ofen auf 200°C einstellen (Umluft 180°C) und das Baguette etwa 40 min backen, bis es goldbraun wird. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipp:

Wenn man auf den Boden des Baguette klopft und es dabei hohl klingt, ist es ausreichend gebacken.

Rezept von



kochenm

Weitere Rezepte von kochenm

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

13.04.2020 13:17

[neriatorca](#)

Einfaches Rezept, gelingt auf jeden Fall und schmeckt sehr gut

Danke

[Antworten](#)

29.07.2019 06:53

[sansonnet78](#)

Hallo ,

das Rezept ist wirklich sehr einfach und ich hab immer schnell ein frisches Baguette zur Hand und es verdient mit recht die Bezeichnung "Bauernbaguette" ... gehört hier bei uns in Vietnam zu meinen Standart Rezepten danke fürs einstellen :-)

Antworten

21.09.2015 07:40

daniela__71

sehr lecker

Ig daniela

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

Datenschutz-Einstellungen

Werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[bratwurstgulasch rezepte](#), [carbnara rezepte](#), [dorschfilet rezepte](#), [eierspätzle rezepte](#),
[gehacktesstippe rezepte](#), [hefezimtschnecken rezepte](#), [kaoffelrösti rezepte](#), [pizzarolle rezepte](#),
[rigatoni rezepte](#), [rinderhackfleisch rezepte](#)