



BROTE

# Baguette

👤 Von Lena Dünser 📅 27. Juli 2020



## Zutaten für 2 Baguettes

- 1 Würfel frische Hefe
- ca. 500 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 660 g Mehl (Weizen oder Dinkel)
- 2 EL Salz
- 6 getrocknete Tomaten (für ein Baguette)
- 2 EL getrocknete Kräuter (z.b. Rosmarin)

## Zubereitung

1. Zuerst die Hefe mit dem Zucker in 100 ml Wasser auflösen und für etwa 10 Minuten stehen lassen.
2. Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben und die Hefemischung hineingeben. Das restliche Wasser (ca. 400 ml) dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten.
3. Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Die Kräuter hacken. Wenn man ein Natur- und ein Tomatenbrot machen möchte, teilt man den Teig. In die eine Teighälfte die Kräuter und Tomaten einarbeiten. Beide Teige in eine bemehlte Schüssel geben und an einem warmen Ort für mindestens eine Stunde gehen lassen.
4. Das Backrohr mit einem leeren Blech auf 220° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig ein wenig kneten und länglich auf ein bemehltes Backblech legen. Den Teig mehrmals in sich drehen. Dasselbe mit der zweiten Teighälfte machen.
5. Die Baguettes auf das heiße Blech geben, für circa 30 bis 40 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen

**Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!**

[www.lena-kocht.at/baguette](http://www.lena-kocht.at/baguette)