

Frisches Baguette wie vom Bäcker

Frisches Baguette wie vom Bäcker – Schnell & einfach zubereitet

Frische Baguettes wie vom Bäcker selber backen – Diese Baguettes sind sowas von lecker und schmecken eigentlich genauso so gut wie vom Bäcker. Mit nur wenigen Zutaten könnt ihr eure Baguettes ab sofort selber zubereiten. Die Zubereitung ist super simpel, benötigt aber aufgrund der Hefe etwas Wartezeit. Dafür ist das Ergebnis wirklich richtig gut.

Bei uns gibt es diese Baguettes zum Beispiel zum Grillen, sie lassen sich gut vorbereiten und man hat frisches Brot als Beilage. Auch Baguettebrötchen lassen sich aus diesem Teig super zubereiten und ihr habt frische Brötchen auf eurem Frühstückstisch.

Frisches Baguette mit Hefe und Weizenmehl

Der Teig ist fix gemacht. Alles miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten und für etwa 1-2 Stunden Gehen lassen. Anschließend wird nur noch einmal kurz durchgeknetet und dann geht es auch schon aufs Blech. In der Zeit wo man den Ofen vorheizt, können die Baguettes noch einmal kurz ruhen und im Anschluss direkt in den Ofen. Nach etwa 20 Minuten sind die leckeren Baguettes fertig und können nach einer kurzen Abkühl-Phase auch schon verputzt werden ☐

Die Baguettes lassen sich auch gut mit dunklem Mehl backen. Dabei solltet ihr nur ein bisschen mehr Wasser verwenden, damit der Teig genauso weich wird. So könnt ihr euch unter

anderem auch leckeres Zwiebel-Baguette backen, was richtig gut schmeckt.



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

Kalorienzählen leicht gemacht
110 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein kalorienarmes Frühstück

**Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!**

[mehr Infos zum Buch](#)