

Schnelles Baguette

Hallo! Ihr heuer schon oft gegrillt? Habt es denn das Wetter zulässt, schmeißt der Göttergatte sehr gerne das Grill an. Ich bin ein Mann der sehr gerne Grillfleisch, Gemüse und Baguette isst. Ich habe oft Grillrezepte für Baguette auf der Suche nach einem von Monsieur Muffin gestoßen.



Meine Familie war begeistert davon und ich auch!
Hier also das Rezept

Schnelles Baguette

Zutaten:

500 g Weizenmehl

8 g Trockenhefe (man kann auch frisch verwenden)

300 ml warmes Wasser

1 TL Salz

frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Basilikum - ganz nach Geschmack)

grobes Meersalz

Mehl in eine Schüssel geben und mit Hefe und Salz verkneten. Wasser zugeben und kneten. In 2 Teile teilen. Entweder mit Mixer und Knethaken oder Zupedeckter Knetmaschine. Kräuter zugeben und gut kneten. In 2 Teile teilen. ca. 20-30 Minuten aufgehen lassen. Teile teilen. Nicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 2 Formen den Teig gleichmäßig kneten zu 2 Rollen à ca. 30 cm. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit grobem Meersalz bestreuen.





Ich habe im Rezept Trockenhefe verwendet. Meistens wenn ich
habe ich keinen Herd zuhause. Bin aber sehr spontan
Trockenhefe sehr lange haltbar ist nicht so lange haltbar
wie frische und es funktioniert gleich gut wie mit