

Baguette à la Sybi aus dem Thermomix®



© Baguette à la Sybi - Rezepte mit Herz



40 Min. + Wartezeit



leicht



2 Baguette (à 16 Scheiben) oder 32 Brötchen

Einfach und schnell gemixt!

Dieses knackige Baguette ist nicht nur super einfach, sondern auch mega schnell gemixt. Es gelingt auf jeden Fall. Die perfekte Beilage für eure nächste Grillparty.

TIPP: Super Aroma: Öl im Teig durch 15 g Grillbutter ersetzen

Sybillie auf YouTube bei der Herstellung zuschauen? Einfach die Stichwörter „Baguette“ und „Zaubernixe“ googeln.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1/2 Würfel	Hefe (21 g)
<input type="checkbox"/>	300 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Zucker
<input type="checkbox"/>	2 TL	Backmalz
<input type="checkbox"/>	200 g	Weizenmehl
<input type="checkbox"/>	200 g	Dinkelmehl
<input type="checkbox"/>	150 g	Weizenmehl Type 1050
<input type="checkbox"/>	2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	10 g	Speiseöl
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

1. Hefe, Wasser, Zucker und Backmalz in den Mixtopf geben. 3 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Alle übrigen Zutaten zugeben und 3 Min./Teigstufe kneten.
2. Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben (er muss nicht ruhen) und halbieren. Jede Hälfte langrollen, dann den Teig längs falten und wieder ausrollen. Das Falten und Ausrollen dreimal wiederholen.
3. Geformte Baguettes auf ein Backblech oder Baguette-Blech legen, schräg sehr tief einschneiden, mit Wasser besprühen und mit einem Tuch abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
4. Eine feuerfeste Schüssel mit Wasser in den Backofen stellen und den Ofen auf 220 °C (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Baguettes bemehlen, Wasserschale aus dem Backofen nehmen und die Baguettes im heißen Ofen 20-25 Min. backen.

FÜR KLEINE GRILLBRÖTCHEN: Teig statt in 2 Teile in ca. 32 Teile teilen und dann wie in Schritt 2 beschrieben daraus kleine Baguettes formen. Tief einschneiden, mit Wasser besprühen und nach Belieben mit Kernen bestreuen. Im heißen Ofen 15-18 Min. backen.

Nährwertangaben

Pro Scheibe/Brötchen: ca. 70 kcal - 2 g E - 1 g F - 13 g KH