

Baguette Kranz

Zutaten

- 10 g Hefe (5 g Übernachtgare)
- 300 g Wasser
- 380 g Mehl 550er
- —> alternativ auch mal kreativ beim Mehl sein
- 2 TL Salz

- Mehl zum Bestäuben, auch Sesam o.Ä. ist lecker!



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Hefe in handwarmen Wasser in der Großen Nixe/mittleren Edelstahlschüssel auflösen.
- Restlichen Zutaten dazu und mit einem Kochlöffel alles zügig miteinander verkneten - maximal **1 Minute**.
- Ja, die Zutaten werden nur kurz miteinander vermengt und der Teig ist recht flüssig!
- Deckel auf die Schüssel und ca. **1,5 Stunden** bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- Ofen auf **230°C O/U-Hitze** aufheizen.
- Den Teig direkt aus der Schüssel in die Kranzform geben und leicht mit dem Edelstahl-Streufix bemehlen.
- Im heißen Ofen mit einer Schale Wasser auf dem Boden für **25-30 Minuten** backen.

Übernacht-Variante:

- Nachdem alles verknetet wurde, den Teig direkt in den Kühlschrank stellen.
- Am nächsten Morgen den Teig ca. **15-30 Minuten** akklimatisieren lassen. In dieser Zeit den Ofen aufheizen und wie oben angegeben backen.
- Dann den Teig in die Kranzform geben und wie oben angegeben backen.