

# Baguettes Zauberstein

## Zutaten

### Vorteig:

- 175 ml Wasser
- 1 g Hefe (erbsengroß)
- 175 g Mehl, 550er

### Hauptteig:

- 175 ml kaltes Wasser
- 325 g Mehl, 550er
- 2 TL Salz
- 1 g Hefe (erbsengroß)
  
- Mehl zum Bearbeiten
- 50 ml Wasser



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

## Zubereitung

### Vorteig:

- Wasser, Hefe und Mehl in einem Einmachglas mit ca. 0,75l Volumen zügig miteinander verrühren.
- Für **1 Stunde** bei Zimmertemperatur stehen lassen und dann für **12 Stunden** in den Kühlschrank stellen.

### Hauptteig:

- Vorteig, Wasser und Mehl miteinander verrühren und im geschlossenen Topf **20 Minuten** ruhen lassen. Eine Teigwanne einölen.
- Den Teig für ca. **3 Minuten** kneten und voneinander getrennt Hefe und Salz dazu geben. Den Teig in die vorbereitete Teigwanne füllen und **1 Stunde** gehen lassen.
- Nun den Teig in der Wanne von jeder Seite hochziehen und ihn über den restlichen Teig falten. Den Teig wieder **1 Stunde** gehen lassen.
- Den gegangenen Teig auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in 2 Teile teilen. Jedes Teil behutsam zu einem Rechteck formen, leicht mit dem Edelstahl-Streufix bemehlen und vorsichtig zusammenrollen.
- Jede Teigrolle mit dem Schluss nach oben auf der bemehlten Teigunterlage etwas länger rollen und mit dem Schluss nach unten auf ein bemehltes Bäckerleinen legen und ca. **30-45 Minuten** gehen lassen.
- Den Ofen mit dem Zauberstein plus und einem feuerfesten Gefäß auf **250° O/U-Hitze** aufheizen.
- Baguettes auf den bemehlten Pizzaschieber mit dem Schluss nach oben legen und auf den heißen Stein schieben. **50 ml** Wasser in das feuerfeste Gefäß schütten und den Ofen rasch schließen, damit der Dampf nicht entweicht.
- Baguettes für **15-18 Minuten** backen.
- Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.