

# Tolles Baguette

Zauberstein



leicht, schnell & einfach

*by Britta*

**Britta Tegtmeier**

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

500 g Mehl (Typ 405 oder Dinkelmehl)  
1/4 Würfel Hefe  
270 ml sehr kaltes Wasser  
1 TL Salz

Die Zutaten für den Brotteig gut miteinander verkneten und in eine bemehlte Schüssel mit Deckel geben. Gut verschließen und die Schüssel in den Kühlschrank stellen. Der Teig sollte dort mindestens 5 Stunden ruhen. Der Teig kann übrigens bis zu 3 Tagen aufbewahrt werden. Falls sich der Deckel öffnet, den Teig runterdrücken und weiter kühl stellen.

Den Backofen auf 240 Grad vorheizen. Teig auf die bemehlte Backunterlage geben, halbieren und zu zwei Rollen formen, die diagonal auf den Zauberstein passen. Die beiden Rollen miteinander verdrehen und gleichmäßig flach drücken. Auf den Zauberstein legen und 20 Minuten backen. Auf 200 Grad herunterschalten und noch 15-20 Minuten weiter backen, je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

Ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Brotmesser aufschneiden und lauwarm servieren.

**Guten Appetit!**