

Rezept

Baguette-Brötchen

Ein Rezept von Baguette-Brötchen, am 10.06.2026

Zutaten

480 g glutenfreies Mehl, hell

1 Würfel frische Hefe (à 42 g)

2 EL Olivenöl

Salz

1 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und 1 1/2 TL Salz untermischen.

2. Die zerbröckelte Hefe und den Zucker in 330-350 ml lauwarmem Wasser auflösen, zum Mehl geben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem weichen Teig verarbeiten, dabei das Öl hinzufügen. Dann den Teig ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur zugedeckt gehen lassen. Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen.

3. Den Teig in zehn Portionen teilen. Aus jeder Portion ein Baguette-Brötchen formen und mit einem nassen Messer an der Oberfläche mehrmals diagonal einschneiden. Ofentemperatur auf 200° reduzieren, Brötchen auf einem mit Backpapier belegten Backblech im Ofen (Mitte) 18-20 Min. backen.