

Rezept

Baguette aus Hefeteig

Ein Rezept von Baguette aus Hefeteig, am 18.04.2026

Zutaten

750 g Mehl (Type 550)

1 EL Honig

Mehl zum Arbeiten

1 Würfel Hefe (42 g)

2 TL Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Baguettes | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1295 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröckeln, mit 350 ml lauwarmem Wasser und Honig glatt rühren, Hefewasser und Salz zum Mehl geben, alles in etwa 5 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten und mit Mehl bestäuben. Den Teig zugedeckt 2 Std. gehen lassen.
2. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und halbieren. Teigstücke zu etwa 30 cm langen Stangen formen. Die Oberfläche in gleichmäßigen Abständen schräg etwa 1 cm tief einschneiden und auf das Blech legen. Zugedeckt nochmals 15 Min. ruhen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen.
3. Baguettes im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 25-30 Min. goldbraun backen. Baguettes kurz vor Ende der Backzeit mit Wasser bestreichen.