

## Grillbaguette vom Pizzazauberer plus

### Zutaten:

300 g griechischer Joghurt  
360 g Wasser  
5 g frische Hefe  
15 g Zuckerrübensirup  
800 g Weizenmehl Typ 550  
200 g Roggenmehl Typ 1150  
40 g Butter, weich  
20 g Salz



### Zubereitung:

Hefe in zimmerwarmen Joghurt, Wasser und Zuckerrübensirup auflösen.

Mehl in den Mixtopf geben und 5 Min. Teigknetstufe.

Butter und Salz zugeben und weitere 3 Min. zu einem glatten Teig kneten.

Teig in die leicht geölte große Edelstahl Rührschüssel geben und abgedeckt 2 h anspringen lassen. Dabei 1 x dehnen und falten. Sodann mindestens 12 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Die Teigunterlage fein mit Mehl bestäuben. Teig vorsichtig auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Nylonmesser in 2 gleich große Teigstücke teilen. Teig mit bemehlten Händen leicht länglich zu Baguettes in Form ziehen und in sich verdrehen und ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

In dieser Zeit den Backofen mit dem Pizzazauberer plus auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Baguette bemehlen und einschneiden und auf den heißen Stein legen. Temperatur sofort auf 220°C zurückdrehen und in ca. 25-30 min. goldbraun fertig backen.

Nach dem Backen sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Verwendete Produkte:** Edelstahl Rührschüssel (Set), Pizzazauberer plus, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered****chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN