

## Hüpferte Baguette aus dem Grundset

### Zutaten:

300 g Wasser  
1 TL Honig  
20 g frische Hefe  
300 g Weizenmehl Typ 0  
300 g Weizenmehl Typ 1050  
100 g Joghurt  
10 g Salz



### Zubereitung:

Wasser, Honig und Hefe in den Mixtopf geben und 1,5 Min./37°C/Stufe 2,5 erwärmen. Die restlichen Zutaten zufügen und 4 min. Teigknetstufe.

Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 2 gleich schwere Teile abteilen.

Diese vorsichtig in sich drehen und in die ggf. gefettete und bemehlte rechteckige Ofenhexe legen. Baguettes bemehlen und mit dem Servierzauberer abdecken und in den kalten Ofen stellen.

Den Backofen auf 250°C einschalten. Nach 25 min. den Servierzauberer abnehmen und nochmals 10 min. nachbräunen lassen. Nach dem Backen die Baguettes sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, rechteckige Ofenhexe, Servierzauberer, Edelstahl-Streufix, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN