



Rustikale Baguettestangen mit Mohn und Paprika

Zutaten

Hefeteig

- ½ Würfel frische Hefe
(alternativ: 1 Päckchen Trockenhefe)
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 500 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 leicht geh. TL Salz

Garnitur (nach Belieben)

- etwas Wasser zum Bestreichen
- 3–4 TL ganzer oder gemahlener Mohn
- 1–2 TL Paprikapulver

Backform

Baguetteform, Größe 40 x 20 cm
mit KAISER CrispTec-Perforierung

1 Hefe in eine große Rührschüssel bröseln und mit lauwarmem Wasser glattrühren, Mehl und Salz zugeben und 5 min zu einem Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 45 min gehen lassen, anschließend auf der Arbeitsfläche nochmals kräftig durchkneten und in zwei gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer etwa 35 cm langen Stange formen und dünn in Mehl rollen. Jede Stange spiralförmig verdrehen.

2 Für die Garnitur jedes Baguette in Abständen mit Wasser bepinseln und diese mit Mohn oder Paprikapulver bestreuen. Baguettes in die Baguetteform legen und 10 min gehen lassen. Backofen auf 240 °C (Umluft 220 °C) vorheizen. Eine Tasse mit heißem Wasser auf den Backofenboden stellen, sodass sich Schwaden bilden. Baguettes auf mittlerer Schiene 10 min backen, dann die Temperatur um 20 °C reduzieren und weitere 10 min backen. Baguettes sofort nach dem Herausholen mit einem angefeuchteten Geschirrtuch 1 min lang zudecken.