

Baguette-Brötchen magique

300 g Wasser
¼ Würfel Hefe
380 g Weizenmehl Typ 550
2 TL Salz



Martina Ruck

selbständige Pampered Chef Beraterin & Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten zugeben und ganz kurz einkneten.
(im TM: **30 sek./Teigknetstufe**)

Den Teig nun in die große Nixe geben und **1,5 Stunden** abgedeckt gehen lassen.

Anschließend in die Mini-Kuchen-Form gleichmäßig verteilen,
am besten direkt mit der Nixe rein gießen und mit dem Mix´n Scraper abtrennen.
Der Teig lässt sich nicht formen, er ist eher flüssig.
Die Form muss dazu weder eingefettet noch bemehlt werden.

Mit dem Streufix etwas obendrauf bemehlen und falls möglich, längs einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei **240 Grad Heißluft** ca. **25 min.** backen.

Anschließend herausnehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.