

# Baguette

## Zutaten:

- 500 g Weizenmehl (700 glatt)
- 250 ml Milch
- 100 ml Wasser
- 10 g Salz
- 1/2 Würfel Germ (Hefe)
- 6 g Backmalz (wenn vorhanden)

## Zubereitung:

Alle angegebenen Zutaten zu einem Germteig (Hefeteig) verarbeiten. Diesen dann etwa 1/2 Stunde rasten lassen. Zwei Stangen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Wasser besprühen und mit Mehl bestäuben. Eventuell die Stangen mit einem Messer im Abstand von rund zwei Zentimeter einschneiden.

Bei Heißluft 200° C, etwa 20 Minuten backen.

