

# Baguette

500 gr Halbweissmehl Variante davon 80 gr Hafermehl mit

10 gr Salz vermischen

Hefe in 3 dl warmem Wasser auflösen und zum Mehl geben ( in 2 «Schritten» )

7 Minuten zünftig kneten

auf's Dreifache aufgehen lassen, nochmals kneten und 3 Stangen formen  
3-4 Mal einschneiden

Automatik Programm: «Baguette» 2 Stufen höher bräunen ca. 50 Minuten