



## Knoblauchbaguette



Arbeitszeit: 1,5h



Koch- & Backzeit: 15-20min



3 Baguettes



Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 500g Weizenmehl Type 550
- 20g Frischhefe
- 300ml lauwarmes Wasser
- 20ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Salz

### Zubereitung

Die Knoblauchzehen sehr fein schneiden.

In einer Schüssel Mehl, Hefe, Wasser, Olivenöl, Salz und den Knoblauch zu einem Teig kneten und abgedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (15 x 25 cm) und mit Mehl bestäuben. Daraus vorsichtig 3 Baguettes abstechen und auf ein eingeöltes Backblech legen. Abgedeckt nochmals 1 Stunde gehen lassen.

Backofen auf **250°C** vorheizen. Die Baguettes werden **15 – 20 Minuten** gebacken.

