

## [Schnelles Baguette](#)

Hallo!

Habt Ihr heuer schon oft gegrillt?

Wenn es das Wetter zulässt, schmeißt der Göttergatte sehr gerne den Grill an – ist bei uns Männersache!

Gerne essen wir zum Fleisch, Salat und Gemüse ein Baguette. Aber da die Grillaktionen manchmal sehr spontan passieren, gibt es oft gekauft Baguette. Auf der Suche nach einem schnellen Rezept für ein Baguette bin ich auf eines von [Monsieurmuffin](#) gestoßen.

Meine Familie war begeistert davon und ich auch!

Hier also das Rezept

## **Schnelles Baguette**

Zutaten:

500 g Weizenmehl

8 g Trockenhefe (man kann auch frisch verwenden)

300 ml warmes Wasser

1 TL Salz

frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Basilikum - ganz nach Geschmack)

grobes Meersalz

Mehl in eine Schüssel geben und mit Hefe und Salz vermischen. Wasser zugeben und zu einem glatten Teig verkneten, entweder mit Mixer/Knethaken oder in der Küchenmaschine. Kräuter zugeben und gut einkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort auf die doppelte Menge aufgehen lassen. Dauert ca. 20-30 Minuten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 2 Teile teilen. Nicht mehr kneten. Zu 2 Rollen à ca. 30 cm formen, den Teig gegengleich drehen – für die schöne Optik. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit grobem Meersalz bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220°C 15 min. backen und danach auf 200°C runterschalten und nochmals 15 min. backen.

In einer knappen Stunde hat man also ein fertiges, frisches Baguette.

Es passt natürlich nicht nur zu Gegrilltem.

Für ein sommerliches Abendessen mit Salat oder Aufstrichen passt es ebenso gut wie zu einer Gemüsecremesuppe oder für die nächste Party. Glaubt mir, Eure Gäste werden begeistert sein und glauben ihr seit ewig dafür in der Küche gestanden. Dabei ist es ruck zuck fertig.

Ich habe im Rezept Trockenhefe verwendet. Meistens wenn ich schnell einen Hefeteig machen will – bin da sehr spontan – habe ich keine frische Hefe zu Hause. Auf Vorrat kann man sie schlecht kaufen, da sie nicht so lange hält. Da Trockenhefe sehr lange haltbar ist, verwende ich sie immer wieder gerne und es funktioniert gleich gut wie mit frischer!