

# Vorspeise Bier-Baguette mit Butter, Caesar Salat, Pilz

## Rezeptteil 1 von 4 Bier-Baguette

---

12-14 Personen (ergibt 3 Baguette)

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
500 g	Weizenmehl 405
10 g	Salz
1 Fl	Bier 0,33 l
1/2 Pk	Frisch-Hefe

### Vorbereitung

1. Das Bier in einen Messbecher füllen und die Hefe hineinkrümeln. Mehl und Salz in den Behälter der Küchenmaschine geben. Küchenmaschine anstellen und die Flüssigkeit zufügen.
2. 7 min. kneten lassen, dann den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 min. gehen lassen.

### Zubereitung

Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestäuben und den Teig darauf vorsichtig 8x vom Rand in die Mitte falten, dann umdrehen und rundwirken. Er sollte nun nicht mehr kleben. Nun 3 gleich große Portionen abwiegen (je ca. 280 g). Jedes Stück vorsichtig wie einen Brief von unten nach oben und umgekehrt zusammenfalten. Dann wie eine Schlange von der Mitte nach außen zu einem Baguette ausrollen. Mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen und 5x mit einem scharfen Messer einschneiden.

**In den 250 Grad heißen Ofen eine Schale mit kochendem Wasser geben. Die Baguettes für ca. 10 min hineingeben, dann die Wasserschale entfernen und die Brote bei 180 °C ca. 10 min fertig backen.**