



## Benötigte Zutaten

500 g	Mehl
10 g	Germ (frisch)
10 g	Salz
10 g	Premium Teebutter (zimmerwarm)
140 g	Premium Buttermilch (lauwarm)
160 g	Wasser (lauwarm)

## Buttermilchbaguette

### Anleitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten – dazu Buttermilch und Wasser in eine Schüssel geben, Mehl, Salz, Butter und Germ dazugeben und zu eine Teig kneten.
2. Den Teig zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig jetzt in zwei Teile teilen, diese zu länglichen, dünnen Broten formen und auf einem Backblech nochmals ca. 10 min rasten lassen
4. Danach die Baguettes je nach Wunsch etwas einschneiden, mit Wasser besprühen und mit Mehl stauben.
5. Den Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen und die Baguettes mit viel Dampf für 20 Minuten backen.



Ein Rezept von  
[backenmitchristina.at](http://backenmitchristina.at)