



2 Stück



### HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel  
Sasa Vorbereitungsmatte  
Sasa Backmatte  
Backform Ben  
Spülbürste Set  
2. Mixtopf TM6

### Zutaten

#### Imported

300 g Wasser lauwarm  
1 Würfel Hefe 40  
1 Prise Zucker  
500 g Mehl  
1 - 1 ½ TL Salz  
25 g Öl

### Zubereitung

1. Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben und **2 Min./Stufe**  "Modus „Teig kneten“" verarbeiten.
2. Den Teig entnehmen, mit bemehlten Händen zu zwei oder drei (nach Anzahl der Backmulden) langen Rollen formen und in Baguettemulden oder auf ein Backblech legen.
3. Mit einem scharfen Messer schräg einschneiden, an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen und vor dem Backen mit Wasser befeuchten. Im vorgeheizten Backofen backen.

Backtemperatur: **200°**

Backzeit: **25 Minuten**