

## 3 BAGUETTE, SCHNELL GUAT 2

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 3 Baguett's:

360 g Weizenmehl  
5 g Germ  
1 EL Rohrohrzucker  
80 g Salz  
240 g Wasser (abwiegen)

Herstellung:

1. Alle Zutaten kurz miteinander abarbeiten.
2. Für 8 Stunden in den Kühlschrank geben.
3. Falten und für 8 Stunden in den Kühlschrank geben.
4. Falten und für 8 Stunden in den Kühlschrank geben.
5. Falten und für 8 Stunden in den Kühlschrank geben.
6. In 3 Teile teilen – rollen und einfalten.
7. 30 Minuten gehen lassen.
8. Bei 200 °C für 15 Minuten backen.

