

Baguette maisfrei

So luftig und weich, aber trotzdem so wunderbar feucht und unnachahmlich delikat! Das Baguette aus der Backmischung für PITA & WRAPS lässt sich kinderleicht zubereiten und zum Vorschein kommt ein herrlich formschönes Baguette mit toller Kruste – ganz ohne Mais!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei,
sojafrei, laktosefrei, eifrei,
milchfrei & fruktosearm siehe Tipp am
Rezeptende



Für 1 Baguette

1 Packung (250g) [Backmischung „Mein liebstes Brot – PITA & WRAPS“ von Tanjas glutenfrei](#)

1,5 TL (6g) Salz

1 Prise Zucker

$\frac{1}{2}$ Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe

200g lauwarmes Wasser (etwa 30 Grad)

1 TL glutenfreier Essig

1 TL Speiseöl

glutenfreies Mehl zum Formen

1. Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.
2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen.
Anmerkung: Das Wasser darf nicht über 37 Grad betragen.
Hefewasser, Essig und Öl zum Mehlgemisch geben. In etwa 2 Minuten einen gleichmäßigen Teig herstellen. Hierzu eignet sich ein Rührgerät mit Knethaken bestens, aber auch lediglich ein Kochlöffel ist perfekt. Den Teig in der Rührschüssel

belassen, mit einem Geschirrtuch abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.

3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, entstandene Luftbläschen aus dem Teig kneten und den Teig zu einem langen Teigstück mit etwa 25cm Länge formen. Den Teigling gerne etwas in sich verdrehen und mit ggf Mehl bestäuben, so entsteht die tolle, rustikale Optik.

4. Den Teigling in einen Bräter oder ein längliches, ofenfestes Gefäß einlegen und mit einem Deckel verschließen, dann in den KALTEN Backofen auf mittlere Schiene geben. Den Backofen auf 230 Grad (Umluft) oder 240 Grad (Ober- und Unterhitze) einstellen und das Baguette insgesamt 50 Minuten im Ofen belassen. Anschließend den Deckel abnehmen und das Baguette noch etwa 8 – 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Das Baguette soll eine schöne goldgelbe Färbung aufweisen.

5. Das Baguette aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und anschließend genießen ☐

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch Reissirup und Essig durch verdünnte Essig-Essenz ersetzen.

Bild 1: geformter Teigling



Weitere Bilder: Das fertige Baguette

