

### Frisches Baguette:

Ihr steht am einsamen Strand, das Brot geht zur Neige und kein Bäcker weit und breit in Sicht? Kein Grund, die Zelte abzubauen, denn mit diesem einfachen Rezept und dem Omnia Backofen verwandelt Ihr Euer WoMi in eine Backstube und zaubert ein leckeres Baguette. Zwar nicht länglich, aber auf jeden Fall lecker und darauf kommt es ja an.



### Zutaten für 1 Baguette:

- 375gr. Mehl
  - 1 Päckchen Trockenhefe
  - 8g Salz
  - 300ml lauwarmes Wasser
1. Alle Zutaten in einer hohen Schüssel miteinander vermischen; es ergibt einen zähen, klebrigen Teig, der sich nicht formen lässt
  2. Teig mit Hilfe eines Schabers in den Omnia füllen und ca. 2-3 Std abgedeckt gehen lassen (die Form ist dann bis oben hin gefüllt)
  3. Anschließend 5 Minuten auf voller Flamme und ca 30 Minuten auf halber Flamme backen
  4. Wenn bei der Stäbchenprobe nichts mehr am Zahnstocher kleben bleibt, ist das Baguette fertig
  5. Kurz abkühlen lassen und dann mit Hilfe von 2 Tellern stürzen

Wenn Ihr den Teig gleich morgens aufsetzt und dann bis max. 4 Std unterwegs seid, könnt Ihr das Brot umgehend bei Rückkehr backen.

Den fertigen Brotring mit Käse, Wurst, Antipasti, Frischkäsecremes, etc. nett in der Mitte des Tisches dekorieren, ein Glas Wein dazu mit Blick auf die Landschaft – fertig ist im Handumdrehen ein leckeres Essen.