

Französisches Baguette für's Grillen

Vor einiger Zeit habe ich das [Rezept](#) entdeckt und schon ein paar Mal gebacken. Es ist etwas aufwendiger, die Mühe lohnt sich aber.

Das Rezept ist einfach und ich halte mich an die Vorgaben – lediglich beim Salz bin ich sparsamer und nehme nur 8 g (anstatt 13 g). Das sind zwei gestrichene Teelöfel, falls Ihr ohne Einsatz der Waage loslegen wollt. Ich füge auch kein Backmalz hinzu, habe es bis jetzt geschmacklich auch nicht vermisst.

Insgesamt braucht das Baguette etwas Zeit, weil der Teig immer wieder ruht. Im hinteren Teil wird der Teig als Quadrat ausgelegt und die Ecken werden umgeschlagen, so dass ein neues Quadrat (nur um 90° verschoben) entsteht. Probiert's einfach mal aus, es lohnt sich. Aus dem Teig kann man sechs kleine Baguettes formen oder Ihr macht zwei oder drei daraus, ganz wie es Euch gefällt.