

Rundes Bulli Baguette aus dem Omnia



ZUTATEN:

- 400 g Mehl Typ 550
entspricht 2 gestrichenen Summermobil-Bechern
- 5 g Hefe trocken
- 10 g Salz
entspricht 1,5 TL Salz
- 330 g Wasser lauwarm
entspricht 1 Summermobil-Becher

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Hefe und Salz miteinander vermengen und anschließend das lauwarne Wasser mit der Gabel unterrühren

2. den Teig in den Omnia füllen 1,5 – 2 Stunden gehen lassen
3. auf voller Flamme 8 Minuten backen und im Anschluss bei 1/3 Leistung weitere 10 Minuten backen
4. das Brot in der Form wenden und Schritt 3 wiederholen

OPTIONAL:

- Pfefferbaguette: dazu 1 EL Olivenöl und 1 EL Pfeffer vermengen, auftragen und leicht festdrücken

Rezept Download

[rezept bulli baguette.pdf \(846,8 KiB\)](#)
