



# Rezepte von Fritz Glück

*entdeckt in den Archiven von Teltomalz*

## Griechisches Baguette

### *Zutaten:*

900 g Weizenmehl  
100 g Baguette 10 %  
30 g Hefe  
10 ml Olivenöl  
630 ml Wasser

### *Zubereitung:*

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit den Händen 10 Minuten schnell durchkneten, danach decken Sie die Schüssel mit einem Tuch ab und lassen ihn 20 Minuten ruhen.

Den Teig in 1150 g schwere Teile teilen und lange oder ovale Laibe daraus formen, anschließend decken Sie die Laibe mit einem Tuch für 60 Minuten zu, bei einer Zimmertemperatur von min. 32 °C. Die Laibe auf ein gefettetes Blech setzen und in den Ofen schieben.

### *Backen:*

In den auf 230 °C vorgeheizten Backofen schieben und nach 15 Minuten den Ofen auf 190 °C runter stellen und für 40 Minuten Backen.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg mit dieser Rezeptur. Sollten Sie Verbesserungsvorschläge haben, freue ich mich über Ihren Kommentar.

Guten Appetit, wünscht Ihnen ihr

# Fritz Glück

