

## Baguette

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl



### Zutaten

- 1.000 g MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
- 1.000 g Wasser
- 50 g Speiseöl
- 30 g Salz
- 40 g Hefe oder
- 20 g Trockenhefe

### Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig kneten.

*Teigruhe:* ca. 10 Minuten

Mit einem Dressiersack auf ein gefettetes Blech Stangerl aufdressieren und auf Gare stellen. Mit dem Messer schräg einschneiden und im vorgeheizten Rohr backen.

*Garzeit:* ca. 45 Minuten

*Backzeit:* ca. 22 Minuten

*Backtemperatur:* ca. 220 °C