

Kräuterbaguette - 25 Stück

0,70 kg Mehl, 0,50 l Milch, 2 EL Olivenöl, 2 TL Salz, 0,04 kg Germ,
1 EL geschnittener Schnittlauch, 1 EL gehackte Petersilie

1	Rüsten	
2	Dampfl herstellen	
3	Dampfl gehen lassen	<u>10</u>
4	Germteig herstellen, Kräuter dazukneten	
5	Germteig gehen lassen	<u>30</u>
6	Germteig durchkneten, zwei Baguettes formen, einschneiden, mit Ei bestreichen	
7	Bei 180°C backen	<u>20</u>
8	Baguettes abkühlen lassen	

Zeliščna bageta

0,70 kg moke, 0,50 l mleka, 2 žlici olivnega olja, 2 žlički soli, 0,04 kg kvasa, 1 žlica narezanega drobnjaka, 1 žlica sesekljanega peteršilja

1	Priprava	
2	Napravi kvasec	
3	Pusti vzhajati	<u>10</u>
4	napravi kvašeno testo, dodaj zelišča	
5	Pusti vzhajati	<u>30</u>
6	pregneti kvašeno testo, oblikuj 2 bageti, zareži z nožem, namaži z jajcem	
7	Peci pri 180°C °C	<u>20</u>
8	Ohladi	