

Dinkelbaguette

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig

2 Stück



Zutaten

400 G	lauwarmes Wasser
335 G	Dinkelmehl 700
335 G	Weizenmehl 700
14 G	Salz
14 G	frischen Germ
14 G	zimmerwarme Butter

Zubereitung

1. Wasser in die Rührschüssel geben, Germ hineinbröseln und verrühren.
2. Mehl, Salz und Butter dazugeben.
3. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten.
4. Ca. 20 Minuten rasten lassen.
5. Den Teig in 2 Teile teilen und zu Baguette formen und auf einem Baguetteblech 10 Minuten nochmals rasten lassen.
6. Die Brote schräg einschneiden und mit Wasser besprühen, nach belieben mit Mehl stauben.
7. Im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf, ca. 20 Minuten backen.