|  |  |
| --- | --- |
| **Vollkorn-Baguettes** | **Rezept für 3 Stück = 1 Blech** |
|  |  |
| 650g Dinkel oder Weizen | fein mahlen. |
| 20g Hefe (½ Klotz) | in |
| 500g kaltem Wasser | auflösen. |
|  | Die halbe Menge Mehl ins Wasser rühren. |
| 1 TL Meersalz | einrühren. Restliches Mehl hinzugeben und alles solange durchkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.  Teig gehen lassen, bis er knapp das doppelte Volumen hat. Nochmals gut durchkneten und drei gleiche Teile bilden.  Blech mit Butter einfetten und leicht bemehlen.  Mit nassen Händen aus jedem Teil eine Wurst bilden und aufs Blech legen. Jedes Baguette ca. 5 mal (½ cm tief) diagonal einschneiden.  Auf dem Blech nochmals 5-10 Minuten gehen lassen.  Bei 220° auf der zweiten Schiene von unten 25 Minuten backen.  Auf einem Gitter auskühlen lassen. |

Baguettes können vor dem Backen auch mit Wasser benetzt und dann mit Mohn, Kümmel, Sesam, Kreuzkümmel, … bestreut werden.