Wedde.bio
Bio für dich

RUSTIKALES DINKEL-BAGUETTE

ZUTATEN

500 g bioladen*Dinkelmehl Type 630
1,5 TL Salz
10 g frische Hefe
300 ml sehr kaltes Wasser

... SO GEHT'S

1. Die Hefe im kalten Wasser auflösen.

2. Das Mehl mit dem Salz vermischen und mit dem Hefewasser zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den Dinkel-Hefeteig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

4. Backofen vorheizen (E-Herd: 240 °C, Umluft 220 °C).

5. Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche in zwei längliche Teile schneiden. Dabei den Teig nicht kneten!

6. Jedes Brot in sich zwei- bis dreimal verzwirbeln.

7. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen.

8. Nach 15 Min. Backzeit die Temperatur auf 200 °C reduzieren und ca. 15 Minuten weiterbacken.

Tipp:
Für eine krosse Kruste: Unten in den Ofen eine Schüssel mit Wasser stellen.

GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT