

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	<p>einrühren. Restliches Mehl hinzugeben und alles solange durchkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.</p> <p>Teig gehen lassen, bis er knapp das doppelte Volumen hat. Nochmals gut durchkneten und drei gleiche Teile bilden.</p> <p>Blech mit Butter einfetten und leicht bemehlen.</p> <p>Mit nassen Händen aus jedem Teil eine Wurst bilden und aufs Blech legen. Jedes Baguette ca. 5 mal (½ cm tief) diagonal einschneiden.</p> <p>Auf dem Blech nochmals 5-10 Minuten gehen lassen.</p> <p>Bei 220° auf der zweiten Schiene von unten 25 Minuten backen.</p> <p>Auf einem Gitter auskühlen lassen.</p>

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