

Baguette von Antonette

GANZ LEICHT



Zutaten

250 g Dinkelmehl 630

250 g Dinkelmehl 1050

10 g Salz

8 g Ahornsirup

7-8 g frische Hefe

370 ml kaltes Wasser

120 g Körner nach Wunsch

Baguettebackform

Zubereitung

1. Alle Zutaten, bis auf das Wasser und die Hefe in eine Schüssel
2. Eine Mulde in das Mehl drücken, die Hefe hinein bröckeln und mit etwas Wasser verrühren. 10 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit eine große verschließbare Schüssel einölen.
3. Das restliche Wasser dazu und kurz verrühren.
4. Den Teig in die geölte Schüssel geben, verschließen und **18-24** Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Den Teig aus dem Kühlschrank holen, Deckel öffnen. Auf den Backofenboden ein Backblech für das Wasser legen, 2 Schienen darüber ein Backgitter einschieben. Den Ofen auf 250 Grad vorheizen.
6. Wenn der Ofen heiß ist, den Teig auf die bemehlten Arbeitsfläche gleiten lassen und in 2 Teile teilen
7. Jedes Stück etwas dehnen, die Seiten einschlagen, in die Baguetteform legen und 3-4 mal einschneiden
8. In den Backofen stellen und sofort ein Glas Wasser auf das untere Backblech schütten = einschießen. Schnell den Ofen schließen
9. 15 Minuten bei 250 Grad und 5 Minuten bei 200 Grad backen.

