

traditionelles Baguette

ergibt 3 - 5 lange Baguette

Zutaten:

500g *Rieser Gold* Dinkel-
mehl Type 630 oder
Weizenmehl Type 550
12 g Salz
20 g Butter
300 ml Wasser
6 g Trockenhefe
15 g Goldmalz
10 g Trockensauerteig

Zubereitung:

1. Wasser, Salz und Butter in eine Schüssel geben, dann das Mehl zugeben und aufs Mehl die Hefe geben.
2. Aus den genannten Zutaten einen Hefeteig kneten und zugedeckt mit einem Tuch und einer Plastikfolie ca. 20 - 30 min gehen lassen.
3. Teig nochmal durchkneten und den Teig in drei bis fünf Teile teilen und zu Baguettes formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in ein gefettetes Baguette-Blech legen und zugedeckt mit einem Tuch und einer Plastikfolie weitere ca. 30 min gehen lassen.
4. Vor dem Backen das Baguette mit einem Messer ca. drei mal schräg einschneiden, mit Wasser bestreichen und in den gut vorgeheizten Backofen geben.
5. Backen: ca. 25 min bei ca. 200 - 220 Grad. Nach dem Backen auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

8:30 - 18:00 Uhr jeden Tag
9.00 - 13.00 Uhr am Samstag

Fax: 09083/920208

