

Dinkelbaguette

[vc_row][vc_column width="1/1"][vc_row_inner][vc_column_inner width="1/4"][vc_single_image image="3636" img_link_target="_self" img_size="348x416" border_color="grey"][/vc_column_inner][vc_column_inner width="3/4"][vc_column_text]

Dinkel-Baguette

Rezepttipp

[/vc_column_text][[/vc_column_inner][[/vc_row_inner][vc_row_inner][vc_column_in ner width="1/3"][/vc_column_text]

Zutaten

[/vc_column_text][vc_separator][vc_column_text]**Für 2 Brote**
500 g fein gemahlene Dinkelmehl
plus etwas Mehl für die Arbeitsfläche
1,5 TL Salz
10 g frische Hefe
300 ml richtig kaltes
Wasser[/vc_column_text][[/vc_column_inner][vc_column_inner width="2/3"][/vc_column_text]

Zubereitung

[/vc_column_text][vc_separator][vc_column_text]Die Hefe in kaltem Wasser auflösen. Das Mehl mit dem Salz vermischen und mit dem Hefewasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Dinkel-Hefeteig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Backofen vorheizen (E-Herd: 240° C, Umluft 220° C). Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche in zwei längliche Teile schneiden. Dabei den Teig nicht kneten! Jedes Brot i sich zwei- bis dreimal verzwirbeln und auf ein Backblech mit Backpapier setzen.

Für eine krosse Kruste unten im Ofen eine Schüssel mit Wasser stellen. Nach 15 Minuten Backzeit die Temperatur auf 200° C reduzieren und ca. 15 Minuten weiterbacken.[/vc_column_text][[/vc_column_inner][[/vc_row_inner][vc_column_text]

Bild: [bread](#) © Viktorija – Fotolia.com

Rezept: Weiling GmbH

[/vc_column_text][[/vc_column][[/vc_row]