



Baguette Dreierlei

auf dem großen Ofenzauberer plus

Das brauchst dafür:

- 330 ml Wasser
- 10 g Hefe
- 1 Prise Salz
- 530 g Dinkelmehl
- 2 TL Meersalz
- 2 EL Oh my Onion
Gewürzzubereitung
- 2 EL Bruschetta
Gewürzzubereitung

So wird's gemacht:

- Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min. | 37 °C | St 2 erwärmen.
- Mehl und Salz dazu geben und 2 Min. | Teigstufe verkneten.
- Teig in der mittleren Edelstahlschüssel 2 Stunden gehen lassen.
- Großer Ofenzauberer plus im Backofen bei **250 °C Ober - /Unterhitze** auf ein Gitterrost **leer aufheizen**. (ca. 20 Min. vor der Weiterverarbeitung)
- Den Teig nach der Gehzeit auf die bemehlte Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in drei Teile teilen.
- Aus den drei Teilen ein längliches Baguette formen und zwei davon etwas platt drücken und die Gewürzzubereitungen hineingeben und etwas in den Teig eindrücken. Teiglinge verschließen und nochmals formen. Wichtig ist dabei nicht mehr viel zu kneten, damit die Luft nicht entweicht und die Baguettes schön fluffig werden.
- Den vorgeheizten großen Ofenzauberer plus nun auf das eingeklappte Kuchengitter legen und die Baguettes darauflegen.
- Baguettes mit dem Edelstahl- Streufix bemehlen und mit einem Messer einschneiden.
- Den Stein wieder zurück auf die unterste Schiene stellen und den Ofen auf **200 °C Ober- /Unterhitze** zurückstellen.
- Ca. **30 Min.** fertig backen und auf dem Auskühlgitter auskühlen lassen.