

AGRILUNA- Dinkel-Laugebaguettes

Zutaten für 4 Laugenbaguettes:

380g **AGRILUNA**- Dinkelvollmehl

300g Dinkelmehl 630 (Supermarkt)

30g frische Hefe

ca.400-450ml kaltes Wasser (mit 400ml Wasser den Teig ansetzen und während dem Rühren, vorsichtig Wasser dazugeben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht)

2TL Salz

½ TL Zucker

20g weiche Butter

Zum Bestreuen: **AGRILUNA**-Mohnsamen, **AGRILUNA**-Kürbiskerne, Brezelsalz und Sesam

Brezellaug zum Verdünnen, Schutzhandschuhe, Schutzbrille

Zubereitung:

- Hefe, Wasser und Zucker in einer Schüssel verrühren
- Mehl in die Rührschüssel geben und in die Mulde, das Hefewasser gießen. Salz und Butter auf den Mehrlrand legen. 10 Min. abgedeckt ruhen lassen.
- Die Zutaten werden mit der Küchenmaschine 3 Min. langsam und danach 3 Min. auf schnellste Knetstufe durchgeknetet. Anschließend ruht der abgedeckte Teig, für 30 Minuten.
- Der gegangene Teig wird in 4 Teile geteilt, zu Kugeln geformt und ruht abgedeckt, für 20 Min., auf einer bemehlten Unterlage
- Jede Kugel wird vorsichtig zu einem Viereck gezogen und zu einem Zylinder gefaltet (siehe Fotos). Die Zylinder ruhen nochmals für 10 Min.
- Backofen auf 210°C Ober/Unterhitze vorgeheizt!
- Das Backblech wird mit Backpapier ausgelegt, welches mit Backtrennspray besprüht wird. Am besten eignet sich eine Backpapierrolle, die später als Trennung zwischen den einzelnen Baguettes dient. (siehe Fotos)
- Die Zylinder werden nun zu Baguettes gerollt und auf das gefettete Backpapier gelegt. Das Backpapier wird dann hergezogen und bildet so eine Trennfalte zum nächsten Baguette. Sie ruhen 20 Min. auf dem Blech

Lauge ansetzen:

1. **Handschuhe und Schutzbrille anziehen!!!**
 2. 1Liter Wasser in eine Schüssel geben und 100ml Lauge vorsichtig dazu mischen. (Ich schütte die fertige Lauge zum Aufheben in eine verschließbare Flasche. Somit kann ich mehrmals Lauge Gebäck herstellen und muss nicht immer neue Lauge ansetzen. **Bitte die Flasche unbedingt kennzeichnen!!!**)
- Die Baguettes werden mit der Lauge bestrichen, mit den Saaten bestreut und eingeschnitten.
 - Nun wird das Backpapier auseinandergezogen, damit die Baguettes Platz zum ausbacken haben
 - Das Blech kommt für 17-20 Min. auf unterste Schiene in den Backofen (die letzten Minuten mit Sichtkontakt, da jeder Backofen anders bäckt)
 - Die fertigen Baguettes werden auf einen Gitterrost gesetzt und kühlen dort, vollständig ab.

Guten Appetit!

