

Tina Marz

www.lecker-von-tina.com

Vollkornbaguettes „Rustico“ (3Stück)



Zutaten:

330g Wasser

320g AGRILUNA- Dinkelvollmehl

180g AGRILUNA-Roggenvollkornmehl

10g frische Hefe oder 4g Trockenhefe

1,5 EL Salz

AGRILUNA-Dinkelgrieß zum Bestreuen

Zubereitung:

- Wasser mit Hefe vermischen (TM 2Min/37°/St2)
- Mehl und Salz dazu (TM 3:30Min/Knetstufe) und mit der Teigmaschine 2Min. langsam dann 3-4 Min. schnell rühren
- Teig in eine Schüssel mit Deckel geben und 60 Min. und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- Gereifter Teig in 3 Stücke teilen und zu Kugeln schleifen. Dann 10 Min. abgedeckt ruhen lassen

Tina Marz

www.lecker-von-tina.com

- Jede Kugel zu einem Rechteck drücken. Die obere Seite zur Mitte falten und vorsichtig festdrücken. Dann die untere Seite darüber falten und festdrücken. 10 Min. abgedeckt ruhen lassen
- Jetzt werden die Baguettes geformt, indem man mit beiden Händen die Teigstücke von der Mitte nach außen rollt.
- Sie werden mit Dinkelgrieß bestreut und eingeschnitten.
- Ein Blech mit Backpapier belegen, mit Trennspray besprühen und Baguettes darauflegen. Das Backpapier wird jeweils zu einer Falte hochgeschoben, damit jedes Baguette vom anderen getrennt ist. Wieder alles abdecken und 20 Min. ruhen lassen.
- Backofen auf 250°C vorheizen und ein altes Backblech auf dem Ofenboden mitheizen.
- Das Backpapier auseinanderziehen, damit die Falten verschwinden.
- Die Baguettes schnell in den Ofen auf unterste Schiene geben und 100ml Wasser auf das alte Backblech schütten. SOFORT die Backofentür schließen!!!
- Nach 10 Min. Backofentür öffnen und Dampf entweichen lassen. Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 10-15 Min. fertig backen.
- Die fertigen Brote auf einem Rost abkühlen lassen.

Guten Appetit!