

Dinkelbaguette

500 g	Dinkelmehl 630
15 g	Kristallsalz
15 g	Zucker
180 ml	Milch
1 Würfel	Hefe
100 ml	Wasser

Mehl, Kristallsalz, Zucker und Milch in eine Rührschüssel geben. Die Hefe mit 100 ml Wasser in einem Shaker auflösen und hinzufügen. Den Teig mit einem Esslöffel verrühren und dann 10 Minuten kräftig durchkneten, dass ein gleichmäßiger Teig entsteht. Die Rührschüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig 30 Minuten gehen lassen.

Nach dem Gehen den Teig nicht mehr stark bearbeiten. Er wird nur in drei ungefähr gleich große Teile geschnitten und in Baguetteform gebracht.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze) und dann die Brote backen. Je nach Ofen variiert die Backzeit zwischen 10 – 20 Minuten. Mit dem Klopftest kann man prüfen, ob das Baguette fertig ist: klingt der Brotlaib hohl, ist er fertig gebacken.