

Walnusswurzelbaguette

vom großen Ofenzauberer

Zutaten:

280 g Wasser
20 g frische Hefe
10 g Honig
500 g Weizenmehl Typ 550
12 g Salz
40 g Walnussöl
80 g Walnusshälften



Zubereitung:

Walnusshälften mit dem Superhacker grob hacken

Hefe in Wasser und Honig auflösen (Thermomix 2 Min. 37 Grad Stufe 2). Übrige Zutaten dazugeben und gut verkneten (Thermomix 3 Min. Teigknetstufe. Teig umfüllen und abgedeckt in der mittleren Edelstahlschüssel etwa 1 Stunde gehen lassen.

Sodann die Teigunterlage leicht bemehlen und den Teig in 3 gleich große Stücke teilen. Diese vorsichtig in sich drehen und nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Backofen mit dem großen Ofenzauberer plus auf 260 Grad Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Wurzelbaguette einschneiden und auf den heißen Stein legen. Temperatur sofort auf 220 Grad zurückdrehen und in 25 min. goldbraun fertig backen.

Nach dem Backen sofort vom Stein nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: großer Ofenzauberer, Teigroller, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered**chef**
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN