

## Dinkel Wurzelbaguette aus dem Grundset

### Zutaten:

280 g Wasser  
20 g frische Hefe  
10 g Honig  
500 g Dinkelmehl Typ 630  
10 g Salz



### Zubereitung:

Hefe in Wasser und Honig auflösen (Thermomix 2 Min. 37 Grad Stufe 2). Übrige Zutaten dazugeben und gut verkneten (Thermomix 2 Min. Teigknetstufe. Teig umfüllen und abgedeckt in der mittleren Edelstahlschüssel etwa 30 Min. gehen lassen.

Sodann die Teigunterlage leicht bemehlen den Teig vorsichtig aus der Schüssel nehmen und in 2 gleich große Stücke teilen. Diese vorsichtig in sich drehen und in die rechteckige Ofenhexe legen. Den Zauberstein auflegen und nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Wurzelbaguette einschneiden und in den Ofen geben. Mit dem Zauberstein ca. 25 min. backen. Dann den Zauberstein abnehmen und nochmals 7 min. ohne Deckel fertig backen (Sichtkontakt).

Nach dem Backen sofort aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Verwendete Produkte:** Grundset (rechteckige Ofenhexe + Zauberstein), Teigunterlage, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe, kleiner Servierheber

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN