

Dinkelvollkornbaguette vom Zauberstein plus

Zutaten:

Kochstück (mindestens 1 h vorher):

200 g fettarme Milch
45 g Dinkelvollkornmehl

Quellstück:

300 g Wasser
10 g Hefe, frisch
1 Tl. Rübenkraut
4 g Flohsamenschalenpulver

Hauptteig:

Quellstück
Kochstück
630 g Dinkelvollkornmehl
10 g Salz
60 g weiche Butter



Zubereitung:

Kochstück:

Milch und Vollkornmehl miteinander verrühren und kurz aufkochen, so dass eine puddingartige Masse entsteht (Thermomix: Milch und Vollkornmehl in den Mixtopf geben und 3 min./95°C/Stufe 3 kochen). Abgedeckt mindestens 1 h stehen lassen.

Quellstück:

Für das Quellstück Wasser, Hefe und Rübenkraut in den Thermomix geben 2 min./37°C Stufe 2 erwärmen. Flohsamenschalenpulver dazugeben und kurz Klümpchen frei verrühren. 10 min. quellen lassen.

Hauptteig:

Übrige Zutaten außer der Butter zufügen und 1,5 min. Teigknetstufe. Weiche Butter zufügen und nochmals 1 min. unterkneten. Den Teig in die mittlere Edelstahl-Rührschüssel geben und mindestens 90 min. gehen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten kräftig dehnen und falten.

Sodann den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 2 gleich große Teigstücke teilen. Diese vorsichtig und mit wenig Druck mehrfach eindrehen. Die Baguettes abgedeckt 30 min. ruhen lassen. In dieser Zeit den Backofen mit dem Zauberstein plus auf 260°C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Heißen Stein aus dem Backofen nehmen und die Baguettes auf den Stein setzen und wieder in den heißen Ofen stellen. Temperatur auf 230 Grad zurückdrehen und in ca. 30-35 min. fertig backen. Sichtkontakt, jeder Ofen backt anders!

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, Zauberstein plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN