

Rustikale Dinkelvollkorn Baguettes Zauberstein plus

Zutaten:

575 g Wasser
4 g Flohsamenschalenpulver
10 g frische Hefe
1 TL Honig
700 g Dinkelvollkornmehl
12 g Salz
10 g Zitronensaft
20 g Butter

optional: Saaten zum Bestreuen



Zubereitung:

Hefe und Flohsamenschalenpulver mit zimmerwarmen Wasser und Honig verrühren. Alle weiteren Zutaten in die Küchenmaschine geben und 2 min. langsam und 2 min. schneller kneten. Mit dem Thermomix 3 Min. Teigknetstufe. Den Teig 90 min. in der großen Edelstahl Rührschüssel abgedeckt gehen lassen. Dabei nach 20 und 40 min. kräftig dehnen und falten. Das Dehnen und Falten gibt dem Teig mehr Struktur und Volumen und macht ihn besser formbar.

Nach der Gehzeit den Teig auf die gut mit Dinkelvollkornmehl bestreute Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in 2 gleich große Stücke teilen. Diese vorsichtig in sich verdrehen, gegebenenfalls mit Saaten bestreuen und nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Backofen mit dem Zauberstein plus auf 260 Grad Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Dinkelvollkornbaguette auf den heißen Zauberstein legen. Temperatur sofort auf 220 Grad zurückdrehen und in ca. 25 min. auf Sichtkontakt goldbraun fertig backen.

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

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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN