

Selbstgemachte „Roggen-Vollkorn-Baguettes“



Symbolbild

Zutaten:

100 g Roggenkörner
400 g Weizenvollkornmehl
Ca. 1 ½ TL Salz
1 TL Zucker
220-250 g warmes Wasser
40 g Öl
40 g Hefe (1 Würfel) zerbröselt

Zubereitung:

Die Roggenkörner in den Mixtopf geben und 30 Sekunden auf Stufe 10 mahlen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und 2 Minuten mit der Knetfunktion kneten. Aus dem Teig drei Baguettes formen, einschneiden und im nicht vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 20 Grad backen.

Tipp:

Mit einem speziellen Baguette-Blech werden die Baguettes richtig schön fluffig und bekommen eine schöne typische Baguette Form.