

Bauernbaguette

Zutaten für 2 Baguettes:

200g Dinkelvollkornmehl
200g Roggenvollkornmehl
1 Tl Salz
1/2 Tl Seitenbacher Brotgewürz
10g Ursauer)
20g Würfel frische Hefe
280 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Zuerst die Hefe in dem Wasser auflösen, danach alle andern Zutaten hinzufügen und solange kneten bis der Teig nicht mehr klebt.

Dann den Teig habileren und 2 Baguettes formen.

Die Baguettes auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und die Teiglinge mit etwas Wasser einstreichen.

Bitte so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich der Teig mindestens verdoppelt hat.

Nun das Backblech in den auf 200° Ober/Unterhitze vorgeheizten Backofen geben und ca. 35-40 min backen.

Das Baguette ist fertig, wenn es sich beim klopfen auf die Unterseite hohl anhört :-)) das gilt übrigens für jedes Brot!