

Vollwertiges Baguette

Selbstgemacht schmeckt´s am besten!

Dazu brauchen wir:

500 g	feines Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
20 g	Hefe
2 TL	Salz
300 ml	lauwarme Milch
5 EL	Milch zum Bestreichen



Tipp: Zu unserem Baguette schmeckt die Kresse aus dem selbst gebastelten Kresse-Häschen besonders gut!

So geht's:

- Das Mehl mit der zerkleinerten Hefe und dem Salz vermischen. Das Ganze mit der lauwarmen Milch verrühren und anschließend zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.
- Nach der Ruhezeit den Teig durchkneten und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zwei schmale Baguette-Brote formen und mit etwas Milch bestreichen. Auf einem Backblech bei Ober- und Unterhitze etwa 30 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.



Guten Appetit!