

Dinkelbaguette

Zutaten:

500 g	Dinkelmehl
300 ml	lauwarmes Wasser
2 EL	Öl
20 g	Hefe
10 g	Salz

Nach Wahl: Sonnenblumenkerne, gehackte Nüsse,
kleingeschnittene Oliven, getrocknete Tomaten,
Weizen/Dinkel- oder Haferkleie, Leinsamen, Rucola.

Zubereitung:

- Alle Zutaten (Hefe zerkleinern) in einer Schüssel miteinander mischen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht, der sich von der Schüssel löst. Teig mehrere Stunden (2 – 3) an einem warmen Ort gehen lassen.
- Blech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig ein Baguette formen, evtl. mit Körnern (Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne) bestreuen und ca. 20 Min. bei 200°C Heißluft backen.
- Noch lauwarm mit Frischkäse bestreichen und mit Rucola bestreuen.