

Dinkel-Baguette

Backmischung

1000 g netto

Die unten angegebenen Zutaten vermischen und mit der Küchenmaschine 3 Minuten langsam und 4 Minuten schnell verrühren. Den Teig zu Stangen von ca. 25 cm Länge formen und auf ein Backblech legen. Die Stangen mit einem Handtuch abdecken und 40-45 Minuten gehen lassen. Anschließend die Baguettes 3x schräg längsseits einschneiden und ca. 20-25 Minuten im vorgeheizten Backofen ausbacken.

Elektroherd: 230°C Heißlufttherd: 210°C

Es empfiehlt sich zur Dampfbildung einen Behälter mit Wasser in den Herd zu setzen.

Mischung	Wasser	Hefe
500 g	280 ml	20 g
1000 g	600 ml	40 g

Zutaten: **Dinkelmehl**, jod. Salz, Zucker, Dextrose, **Dinkelmalzextrakt**,
Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1427 kJ (341 kcal)
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	67,5 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	12,0 g
Salz	2,2 g

Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.