

WALNUSS-BAGUETTE

Aus unserem großen Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 2 Std | Backzeit 20 Min

So wird's gemacht:

Wasser, Hefe und Honig 2 Min/37°C/Stufe 1 verrühren. Mehl, Salz und Walnüsse zugeben und 5 Min kneten. Den Teig in unserer großen Nixe 2 Std gehen lassen. Den Teig mit reichlich Mehl aus dem Streufix auf der Teigunterlage in drei Teile teilen, zu Baguette formen, auf den großen Ofenzauberer plus geben, etwas einritzen und im Ofen bei 230°C Ober-/Unterhitze ca 20 Min backen. Baguette abkühlen lassen und servieren.



ZUTATEN:

- 280 g Wasser
- 10 g Hefe
- 10 g Honig
- 150 g Weizen-Vollkornmehl
- 150 g Weizenmehl 405 er
- 120 g Dinkelmehl 630 er
- 100 g Walnüsse
- 2 TL Salz
- 10 g neutrales Öl

Gutes Gelingen, Deine Melli