

Bauernbaguette

Zutaten

430 g Wasser
20 g frische Hefe
30 g Zuckerrübensirup (Fenner Harz)
500 g Weizenmehl 550
120 g Weizenmehl 1050
80 g Roggenmehl 1150
15 g Olivenöl
15 g Salz
2 Tl Backmalz

Zubereitung

Hefe und Zuckerrübensirup in handwarmen Wasser auflösen
(im TM 3 Min./37°/ Stufe 2)

Restliche Zutaten dazugeben und alles 5 Minuten verkneten
(im TM 5 Min./Teigstufe)

Den Teig in einer bemehlten Schüssel 60-90 Minuten gehen lassen .
Dann in 2 Teile teilen , jeden Teil etwas auseinanderziehen und mehrfach falten ,
dann in eine längliche Form drehen und einige Male in sich selbst drehen ,
auf den gemehlten Zauberstein legen .

Auf dem Stein nochmal 15 Minuten ruhen lassen ,
bemehlen und in den kalten Backofen stellen.

Bei 210 Grad 40-45 Minuten backen.

