

DINKELBAGUETTE

¼ Würfel frische Hefe in
250 ml Wasser auflösen.

1 kg Dinkelmehl 630 in eine Schüssel geben,
in die Mitte eine Kuhle graben,
1 TI Zucker und die Hefe-Wasser-Mischung hineingeben.
15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

3 TI Salz zugeben, langsam kneten und dabei weitere
500 ml Wasser langsam zugeben.

Den Teig kneten bis er geschmeidig und homogen ist.
In eine geölte Schüssel geben, verschließen, kühl stellen.
Nach 12 bis 24 Stunden den Teig auf einen bemehlten
Untergrund geben und in sechs Stränge teilen.

Die Stränge leicht verdrehen, auf ein Backblech mit
Backpapier legen und bei 250 °C ca 15 bis 20 Minuten
backen.

Wer mag kann getrocknete Kräuter, Kerne von
Sonnenblumen oder Kürbis zugeben oder
kleingeschnittene Oliven (mit dem Salz).

Auch mit Vollkorndinkelmehl klappt es gut.

Viel Spaß beim Ausprobieren!