KÖRNDLBAGUETTE

5 bei 37 Bewertungen

1 h | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 25 min



Zubereitung

1. Für den Teig das lauwarme Wasser in eine Schüssel geben und Mehl, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Backmalz und Salz hinzugeben. Am Schluss die Germ darüber bröseln und alles kurz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Den Teig nun in zwei Teile aufteilen und zu länglichen Baguettes formen. Die beiden Teigstücke nochmals für ca. 10 Minuten in einem Baguetteblech, einem Gärkörbchen für Baguettes oder auf einem Backblech gehen lassen.

3. Vor dem Backen mit Wasser besprühen, mit einem Körndlmix (https://www.backenmitchristina.at/produkt/koerndl-mix/) bestreuen und je nach Wunsch schräg einschneiden. Anschließend die Baguettes für ca. 25 Minuten mit viel Dampf backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Wenn es schnell gehen muss, könnt ihr einfach meine Backmischung „Kornweckerl" verwenden und mit 470g lauwarmes Wasser, 200 g Weizenmehl 700 und 10g frischer Germ zu einem Teig verkneten. Den Teig dann wie oben angegeben weiterverarbeiten.

Zutaten

FÜR 2 BAGUETTES

TEIG

470 g	lauwarmes Wasser
410 g	Weizenvollkornmehl
200 g	Weizenmehl 700
30 g	Sonnenblumenkerne
20 g	Leinsamen
8 g	Backmalz
8 g	Salz
10 g	frische Germ

ZUM BESTREUEN

Körndlmix