



Jonas Homemade Bread

Zutaten:

60 g Dinkelmehl
440 g Weizenvollkornmehl
20 g frische Hefe

15 g Salz
500 ml Wasser (handwarm)
Zusätzlich: Mehl zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Vermengt alle Zutaten in einer Rührschüssel miteinander und verknetet alles zu einem homogenen Teig. Er sollte nicht zu klebrig, aber auch nicht zu trocken sein.
2. Formt eine Kugel aus dem Teig, streut etwas Mehl drüber und lasst ihn an einem warmen Ort mit einem Geschirrtuch abgedeckt für etwa 1 bis 2 Stunden gehen.
3. Heizt den Ofen auf 225°C Ober-/Unterhitze vor.
4. Knetet den Teig nun noch einmal gut durch und teilt ihn in zwei Teile. Formt aus beiden Teilen etwa 30 cm lange Rollen und legt sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Bestreut die Teigrollen mit etwas Mehl und ab damit in den Ofen für etwa 25 bis 30 Minuten.
5. Tipp: Wenn Euer Baguette so richtig knusprig werden soll, stellt Ihr eine ofenfeste Form mit Wasser gefüllt auf den Boden Eures Backofens.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de