



Schauen Sie  
auch gerne  
unser Video  
auf YouTube!



## Dinkel-Baguettes



**Dauer**  
45 Minuten



**Schwierigkeit**  
mittel



**Portionen**  
3 Baguettes

### Zutaten

500 g Dinkelmehl Typ 1050  
(oder Dinkelvollkornmehl)  
10 g Hefe

340 g Wasser  
(oder 370 g Wasser bei Vollkornmehl)  
10 g Meersalz

### Beschreibung

Ein Rezept mit wenigen Zutaten und der Teig geht über Nacht im Kühlschrank. Es gibt zwei Versionen zur Auswahl: eine Vollkorn- und eine hellere Variante.

### Zubereitung

Vermischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel und lassen Sie alles abgedeckt für 15 Minuten stehen. Dehnen und falten Sie den Teig und lassen Sie ihn erneut 30 Minuten ruhen. Wiederholen Sie das Ganze. Geben Sie einen Deckel auf die Schüssel und stellen Sie diese über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag geben Sie den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und teilen diesen in 3 Stücke. Formen Sie die Baguettes, ohne die Luft aus dem Teig zu drücken, und legen Sie sie auf ein Stück Backpapier. Den Backofen mit Blech oder Pizzastein auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Baguettes einschneiden und das Backpapier auf das heiße Blech ziehen. Die Baguettes für circa 15 Minuten im Ofen backen, bis sie goldbraun werden.

