

# UrDinkel Baguette hell LH2 IPS

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min  
Stockgare: 2 h  
Kühlschrank: 16-24 h  
Stückgare: 30 min  
Backen: 30 min

## Zutaten für 3 Baguettes

1000 g UrDinkel Baguette hell  
24 g Salz  
4 g Hefe  
700 g Wasser lauwarm

Als Aufstreu UrDinkel-Schrot,  
UrDinkel-Halbweissmehl oder  
Sämereien



## Zubereitung mit Knetmaschine

Das Salz mit dem Mehl in einer Schüssel mischen. Hefe in kleinen Stücken dazugeben. Wasser zur Mehlmischung geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten. Je nach Knetmaschine 4 min mischen (kleine Stufe) und 3 min kneten (intensive Stufe). Solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp).

Der Teig ist leicht klebrig, das ist normal.

## Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 2 h bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach 1 h Teig 1x aufziehen (siehe Tipp).

## Aufarbeiten und Stückgare

Teig in 3 Portionen teilen, halblang wirken und 30 min liegen lassen. Baguettes formen und im UrDinkel-Schrot, -mehl oder Sämereien wenden und auf ein bemehltes Tuch (siehe Bild) legen. Teiglinge für 30 min bei Raumtemperatur gären lassen.

## Stückgare Kühlschrank

Nach 30 min Stückgare können die Teiglinge mind. 16 h bis zu 24 h im Kühlschrank lagern. Aus dem Kühlschrank nehmen, 3x einschneiden und direkt backen.

## Backen

Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen

Wenn möglich mit Dampf oder Eiswürfel-Dampf (siehe Tipp) bei 220°C backen, nach 5 min auf 180°C reduzieren.

Backzeit ca. 30 Minuten bis die Baguettes goldbraun sind und beim Klopfen auf der Unterseite hohl klingen.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:  
[lindmuehle.ch/freizeitbackshop](http://lindmuehle.ch/freizeitbackshop) oder dem QR-Code.

