# UrDinkel-Baguette - langgeführt

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

*Geheimrezept*



| Zubereitung | Stockgare | Kühlschrank | Stückgare | Backen |
|---|---|---|---|---|
| 30 min | 120 min | 16 - 24 h | 30 min | 30 min |

Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.

lindmuehle_freizeitbackshop

# UrDinkel-Baguette hell - langgeführt

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

**Zutaten für 3 Baguettes**

- 1000g Bio UrDinkel Maggia LH2
- 24 g Salz
- 4 g Frischhefe
- 700g Wasser

**Als Aufstreu UrDinkel-Schrot, UrDinkel-Halbweissmehl oder Sämereien verwenden.**

## Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz 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 funktioniert.
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 mit Folie bedecken und für 30 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen.

## Stückgare im Kühlschrank

Nach den 30 Minuten Stückgare 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!**

Tipp: Mit feinem UrDinkel-Schrot bestreuen für ein rustikales Aussehen.