

## Weizenvollkorn Baguette

### Zutaten

**400g Weizenvollkorn Mehl**

**20g frische Hefe**

**1TL Honig**

**13g Salz**

**1 EL Olivenöl**

**250g handwarmes Wasser**

**2EL Sesam**

**1 gehäufter EL Blau Mohn**

**2 EL Körner oder Saatenmischung**

**Ein kleines Stück fein gehackte Chili oder eine Knoblauchzehe**



### **So funktioniert es!**

Das Mehl, in die Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde machen.

In die Mulde bröseln wir die Hefe und geben das Wasser dazu.

Mit einem Löffel die Hefe mit etwas Mehl vom Rand auflösen und 10 -15 Minuten stehen lassen.

Alle anderen Zutaten dazu geben und mit der Küchenmaschine einen festen, kompakten Teig kneten.

Abdecken und für ca. 20 -30 Minuten entspannen lassen.

Den Teig in 2 gleich große Stücke trennen und ohne zu kneten, nur mit ziehen und drücken 2 Baguette von ca. 20 – 25cm Länge formen.

Auf dem Zauberstein, unterster Einschub in den kalten Ofen geben und bei 200C O/U für 25 – 30 Minuten goldbraun backen.

Nach dem backen etwas mit Wasser aus der Sprühflasche besprühen.

Die Baguettes auf dem Zauberstein für 5 Minuten auf dem Kuchengitter nach backen lassen.

Vom Stein auf das Kuchengitter legen und vor dem anschneiden ganz auskühlen lassen.

### **Mein Tipp:**

Wer es etwas luftiger mag deckt die geformten Teiglinge ab und lässt sie vor dem Backen ca. 30 – 45 Minuten gehen.

**Guten Appetit!**