

Dinkelbaguette



Zutaten

Für drei kleine Baguettes
500 g Dinkelvollkornmehl
220-250 ml warmes Wasser
ca. 1 ½ TL Salz
40 g Öl
1 Würfel Hefe
Etwas Honig oder Zucker

Zubereitung

Zutaten für ca. 2 min. verkneten. Aus dem Teig 3 Baguettes formen und mehrmals schräg einschneiden. Im kalten Backofen bei Ober und Unterhitze 200° für ca. 30 min. backen.