

## Backanleitung für **Zwirbelbaguette**



### Weitere Zutaten:

- 1 Päckchen Trockenhefe
- 300 ml lauwarmes Wasser

### Und so wird's gemacht

Das lauwarme Wasser in die Schüssel geben. Die Hefe dazugeben und mit dem Knethaken gründlich verkneten.

Zum Schluss mit den Händen von außen nach innen verkneten.

Mit einem Tuch abdecken und mindestens 1 Stunde gehen lassen. Der Teig soll aufgehen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und eine Schüssel (hitzebeständig) mit Wasser in den Ofen stellen.

Vor dem Backen den Teig nochmals von außen nach innen verkneten.

Den Teig in zwei Stücke teilen. Die Teigstücke etwas länglich formen und zwischen den Händen in die Länge drehen. Dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Die Baguettes ca. 25-bis 30 Minuten backen.

**Viel Vergnügen und einen guten Appetit!**

### Inhaltsangabe Zwirbelbaguette:

Dinkelmehl (Typ 630), Emmermehl hell, Salz, Sauerteig getrocknet  
...und sonst nichts!

Hinweis: kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.