


Rustikales Walnussbaguette

Los geht's!

1. Mehl mit Honig, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. 370ml lauwarmes Wasser zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
2. Walnuskerne grob hacken und unter den Teig kneten. Zugedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.
3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Teig halbieren. Jede Hälfte zu einem ca. 30 cm langen Strang formen.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckt. Ca 30 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 220 Grad vorheizen.
5. Baguettes 2-3 mal einschneiden. Auflaufform mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Baguette 10 Min. im Backofen anbacken. Danach die Ofentemperatur auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) und die Baguette 20 Minuten fertig backen.
6. Vollständig erkalten lassen.

 Zutaten für 8 Personen

 Zeit: ca. 2 Stunden



Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- 300g Roggenmehl Type 1150
- 2 EL Honig
- 2 TL Salz
- 1 Pck Trockenhefe
- 150g Walnuskerne
- Frischhaltefolie

Notizen:

Hinweis

Je nach Jahreszeit die Kräuter austauschen. Im Frühjahr z.B. Frühlingskräuter!

Wie hat's geschmeckt?

