

Baguette-Dreierlei

Brote



- 600 g Dinkelmehl 630
- 1 1/2 TL Salz
- 1 Würfel Hefe
- 1 TL Zucker
- 330 g lauwarmes Wasser
- 25 g Röstzwiebel
- Meersalz
- Italienische Kräuter

Mehl, Salz, Hefe und Zucker in den Mixtopf des Thermomix geben 3 Sek./Stufe 5 verrühren.

Wasser dazugeben und 2 Minuten auf Knetstufe zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig jetzt auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und mit Hilfe des [Schieber-Max](#) in drei gleich große Teile aufteilen.

Ein Drittel des Teiges in den Mixtopf füllen und die Röstzwiebeln dazugeben und 5 Sek./Stufe 5 mischen.

Das Teigstück zu Baguette formen und auf eine Baguette-Backform legen.

Mit den beiden anderen Teigstücken jeweils genauso verfahren.

Mit Wasser besprühen und 20 Min. gehen lassen.

Das Kräuter-Baguette mit Kräutern und groben Meersalz bestreuen

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Baguettes bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene, ca. 20 bis 30 Min. backen.

Nach dem Backen, die Baguettes noch etwas in der Form lassen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.

Man kann variieren wie man möchte wie z.B. getrocknete Tomaten, Sonnenblumenkerne, Oliven hinzufügen.