

Vollkornbaguette

- 700 g Vollkornmehl
- 2 TL Salz
- ¼ Würfel Hefe
- 450 ml Wasser
- 1-2 EL Olivenöl
- Körner nach Belieben

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und etwa 4 Minuten mit einem Knethaken kneten. Den Teig 12-24 h kühl gehen lassen, 2-3 Baguettes formen, diese bei 50°C im Ofen für ca. 30 Minuten erneut gehen lassen. Dann aus dem Ofen herausnehmen, diesen auf 230 °C aufheizen. Wenn der Ofen heiß ist das Brot hineingeben, die Temperatur auf 210 °C reduzieren und das Baguette für 25-30 Minuten backen.