



Selbstgebackenes Apfelweinbaguette

Zutaten

- » 750 g Weizenmehl
- » 300 g Roggenmehl (Type 1150)
- » 1 Päckchen Trockenhefe
- » 750 ml Apfelwein
- » 1 EL Zucker
- » 1,5 EL Salz

Zubereitung

1. Weizenmehl, Roggenmehl und Trockenhefe in einer Rührschüssel mischen. Apfelwein mit einem Knethacken auf kleinster Stufe langsam unterrühren.
2. Nach etwa 10 Minuten Zucker und Salz dazugeben und weitere 5 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln.
3. Anschließend aus dem Teig drei Baguettes formen, längst einritzen und nochmal etwas ruhen lassen. Den Backofen auf 200Grad Umluft aufheizen und die Baguettes ca. 30 Minuten backen lassen.

Kochtipps

Besonders lecker dazu schmeckt ein selbstgemachtes Handkäse-Tatar!
Zubereitungszeit ohne Gehzeit.

Ernährungsinfo pro Portion

Energie: **463 kJ (110 kcal)**
Fett: **0 g**
Kohlenhydrate: **22 g**
Eiweiß: **3 g**

L 45 Minuten

+ 36 Portionen