

# KNUSPER-BAGUETTE

mit BÖCKER Aroma Plus Weizen-Vollkorn

## Für den Hauptteig:

- 15 g BÖCKER Aroma Plus Weizen-Vollkorn
- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 350 ml Kaltes Wasser
- 10 g Salz
- 10 g Frischhefe (oder 3 g Trockenhefe)

Teigtemperatur: ca. 24 – 26 °C

Reifezeit: ca. 15 Min.

Ruhezeit: bis Volumen deutlich vergrößert



mittel



Gesamtzeit: ca. 2 Std.

+

Backzeit: ca. 30 Min.

## ZUBEREITUNG

1. 500 g Weizenmehl (Typ 550), 3 gestr. EL BÖCKER Aroma Plus Weizen-Vollkorn (15 g), 2 gestr. TL Salz (10 g) sowie 10 g frische Hefe (oder 3 g Trockenhefe) in eine Schüssel geben. 350 ml kaltes Wasser nach und nach dazugeben, alles ca. 8 Minuten zu einem Teig kneten. Diesen in eine geölte Schüssel geben und zu einer Kugel formen.
2. 60 Minuten mit einem Tuch abgedeckt bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) gehen lassen, bis das Volumen deutlich vergrößert ist.
3. Teig auf bemehlte Arbeitsfläche stürzen, leicht flach drücken und in 3 Stücke teilen. Jedes Teigstück vorsichtig zu einem Rechteck formen. Von der langen Seite aus übereinander falten, mit der Falte nach unten zu länglichen Baguettes rollen.
4. Teiglinge abgedeckt ca. 30 Minuten reifen lassen. Anschließend nach Belieben 2 – 3 Mal einschneiden.
5. Backofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, hitzebeständige Schale mit Wasser hineinstellen, Backpapier auf Backblech legen. Teig auf heißes Backblech platzieren, ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Temperatur auf 210 °C reduzieren, ca. 20 Minuten fertigbacken.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!