



Troadkastn Vollkornmehl

Ecker Hilde und Norbert
Oberpilsbach 6, 4840 Pilsbach
Tel. 0664/8536590
hilde.ecker@agr-ar-en.at
www.vollkornmehle.at

Baguette, Kleingebäck



Zutaten

1 kg Dinkelmehl (80 dag hell, 20 dag Vollkornmehl extra fein)
20 g Salz
20 g Backmalz
10 g frische Germ
30 g zimmerwarme Butter
570 g lauwarmes Wasser
Salz und Kümmel zum Bestreuen

Zubereitung

Germ in Wasser auflösen, Teig mindestens 10 Min kneten und mindestens 5 Std. gehen lassen, am Besten bis zum nächsten Tag.

Kleingebäck oder Baguette formen noch ca. 20 Min. gehen lassen und ca. 20 Min. bei 210 Grad backen.