



Mini - Dinkel- Baguettes

Backofen: 240° C
Backzeit: ca. 20 min
Zubehör: Mini-Kastenform "Tobi"

Zutaten:

110 g Wasser
100 g Milch
20 g frische Hefe
100 g Magerquark
5 g Honig
400 g Dinkelmehl Typ 630
1 TL Salz

Zubereitung:

Wasser, Mehl und Hefe im Thermomix 3 min / 37° C / Stufe 1 verrühren.

Restliche Zutaten zufügen und alles 4 min / Teigstufe kneten.

Mini-Kastenform "Tobi" mit selbstgemachtem Backtrennmittel dünn einfetten.

Teig auf die gemehlte Teigunterlage geben und mithilfe des Nylonmessers in 4 gleich große Stücke teilen.

Jedes Teigstück mehrmals falten, zu länglichen Baguettes formen und in die Mulden der Mini-Kastenform legen.

Teiglinge mit etwas Mehl bestäuben und jeweils 2-3x einschneiden.

In den kalten Backofen auf die mittlere Schiene stellen und dann bei 240° C Ober-/Unterhitze ca. 20 min goldbraun backen.

Aus den Mulden nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

