Baguette mit Poolish

Leinpoolish

75 g	Weizenmehl
150g	Leinmehl
400 g	Wasser
5 g	Hefe

verrühren, über Nacht mindst. 12 Std. gehen lassen

Teig

Leinpoolish mit

525 g	Weizenmehl 550
220 g	Wasser
6 g	Hefe

ca. 11 Minuten zu einem Teig verkneten

18 g	Salz hinzufügen

weitere 2 Minuten kneten

Teig 1 Std. gehen lassen und anschließend zu 3 Baguette formen. Diese mindst. 2 Std. oder länger gehen lassen.

Baguette im Backofen bei 250 °C für 10 Min. anschließend auf 180°C für 10-15 Min.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihnen

Biolandhof Roland Winkler

Vollmerstraße 6/1
74336 Brackenheim
Tel. 01520 3987877 oder 0172 8942937
Biolandhof.winkler@gmail.com
Www.brackenheimer-bioleinoel.de