

bubenlohe.




baguette.

# baguette.



## ZUTATEN

60 g Kichererbsenmehl **bubenlohe.**  
320 g Dinkelmehl 630  
300 ml Wasser  
10 g Hefe  
12 g Salz

## ZUBEREITUNG

1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Kichererbsenmehl und Dinkelmehl in einer Schüssel vermischen. Hefewasser und Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er deutlich aufgegangen ist.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Baguettes formen und auf ein Backblech legen. Nochmals ca. 20 Minuten ruhen lassen.
5. Die Baguettes leicht einschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 25–30 Minuten goldbraun backen.
6. Vor dem Anschneiden kurz auskühlen lassen.