



Österreichische Jausenplatte mit Wurzelbaguette

🕒 50–70 Min   

Zubereitung

Zutaten für 5 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für 2 Baguettes:

500 g	Weizenmehl
1 TL	Kristallzucker
1 Pkg.	Trockengerm
350 ml	Wasser, lauwarm
2 TL	♦ Meersalz jodiert fein
3 EL	Kotányi Zwiebel-Kräuter Brotgewürz

- 1 Die trockenen Zutaten wie Mehl, Salz, Zucker, Germ und die Kotányi Gewürzmischung in eine Schüssel geben.
- 2 Gut durchrühren, danach das Wasser begeben.
- 3 Zunächst mit einem Kochlöffel vermengen, dann rund fünf Minuten durchkneten.
- 4 Den Teig in einer Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 5 Am nächsten Morgen herausholen und eine Stunde ruhen lassen.
- 6 Den Teig in zwei Stücke teilen und aus jedem Stück einen etwa faustdicken Strang formen.
- 7 Diesen 3–4 mal in sich drehen. Auf Backpapier legen und noch einmal 15 Minuten ruhen lassen. Währenddessen eine Schüssel mit Wasser in den Backofen stellen und auf 250 °C vorheizen.
- 8 Die Baguettes in den Ofen schieben und 25 Minuten backen.

