

## 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 |

# Österreichische Jausenplatte mit Wurzelbaguette

50–70 Min

## Zubereitung

1. Die trockenen Zutaten wie Mehl, Salz, Zucker, Germ und die Kotányi Gewürzmischung in eine Schüssel geben.
2. Gut durchrühren, danach das Wasser beigeben.
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.