Artikel vom 24.09.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 08:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/moehren-roestwiebel-baguette

Möhren-Röstwiebel-Baguette



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 3 Brote):

250g Dinkelmehl Type 630 + etwas zur Bearbeitung,

½ Würfel Hefe,

125ml dunkles Bier,

½ TL Salz,

¼ TL Zucker,

30g Röstzwiebeln,

100g Möhrenraspeln,

1 EL Nussöl (zum Beispiel Walnuss),

Backtrennspray.

Zubereitung: Die Hefe in das lauwarm erhitze Bier bröseln und etwa 10Minuten ruhen lassen. Die restlichen Zutaten unterkneten, bis sich der Teig gut vermengt hat und von der Schüssel löst. Falls nötig mit Mehl oder Bier nacharbeiten, um einen geschmeidigen Teig zu erhalten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 25Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Baguetteform mit Backtrennspray einsprühen. Den Teig noch mal durchkneten, dritteln und mit ein wenig Mehl zu Baguettes formen, diese in die Form legen und auf mittlerer Schiene circa 18Minuten backen. Wer keine Baguetteform hat, kann aus dem Teig auch kleine Brötchen formen und diese auf einem normalen Blech backen. Je nach Größe kann dann die Backzeit abweichen.