

# **Dinkel-Zwiebel-Baguette**

## **Einfaches Dinkel-Zwiebel-Baguette mit Röstzwiebeln**

Heute gibt es ein Rezept für einfaches Dinkel-Zwiebel-Baguette. Ich liebe Zwiebel-Baguette, welches man hier leider auch nicht kaufen kann. Deshalb backe ich hin und wieder mal selber welches und weil mein Weizenmehl nicht mehr viel her gab, habe ich dieses mal Vollkornmehl verwendet. Durch das Vollkornmehl sind die Baguettes nicht ganz so fluffig, dafür aber trotzdem richtig lecker und ein ordentlicher Sattmacher.

Für den Hefeteig habe ich normales Dinkelvollkornmehl verwendet. Ersatzweise könnt ihr aber auch Weizenmehl Type 405 oder 550, Weizenvollkornmehl oder Dinkelmehl Type 630 verwenden. Bei der Verwendung von Vollkorn- oder Dinkelmehl, müsst ihr eventuell etwas mehr Flüssigkeit an den Teig geben, wie bei einfachem Weizenmehl. Die frische Hefe kann ohne Probleme durch 14 g Trockenhefe ersetzt werden. Meine Röstzwiebeln waren fertig gekauft aus dem Supermarkt. Diese könnt ihr selbstverständlich auch durch frisch zubereitete Röstzwiebeln ersetzen.

---

---

## **Frische Dinkel-Zwiebel-Baguettes mit Dinkelvollkornmehl und Röstzwiebeln**

Für die Zwiebel Baguettes zuerst das Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen, die Hefe, den Zucker und das Wasser in die Mulde geben und gut verrühren. Etwas Mehl vom Rand über die Mitte streuen und das Ganze für etwa 10-15 Minuten stehen lassen. Den Essig dazu geben und alles grob verrühren. Die Röstzwiebeln und das Salz dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für etwa 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig anschließend in 3 gleichgroße Stücke teilen und diese zu Baguettes formen/rollen. Auf ein Baguette-Backblech, oder ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt weitere 20-30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Dabei ein Schälchen mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen und mit erhitzen. Die Baguettes im vorgeheizten Backofen für etwa 15-20 Minuten backen.

---

**WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN**

---

---

---

**TOLLE BRÖTCHENBACKFORMEN FINDET IHR HIER**

---

---

---