

Zubereitung für 2 Baguettes



1.

Zutaten abwiegen und mit der Küchenmaschine zu einem glatten, dehnbaren Teig verarbeiten.

In einer leicht beölten Schüssel abgedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

2.

Teig auf eine stark bemehlte Backfläche geben, in zwei gleich große Stücke teilen und daraus längliche Baguettes formen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und zugedeckt etwa 45 Minuten Teigruhe geben.

Vor dem Backen kann der Teig beliebig eingeschnitten werden.



Entweder mit Küchenwaage
• 400g Backmischung
• 250ml warmes (!) Wasser



Oder mit Marcel's E.A.S.Y.-Messlöffel
• 4 große E.A.S.Y.-Messlöffel
Backmischung (gestrichen)
• 2 große E.A.S.Y.-Messlöffel
warmes (!) Wasser

3.

Ofen auf 230°C O-U-Hitze vorheizen und auf mittlerer Schiene für ca. 25-30 Minuten backen.
Nach 10 Minuten Backzeit die Temperatur auf 200°C reduzieren.

Baguettes auskühlen lassen und genießen!



Du hast Fragen zu unseren Produkten?
Melde dich ganz einfach per Telefon oder über WhatsApp.

„Weniger Industriefood bitte!“

Nummer speichern - WhatsApp schreiben - Vorteile sichern!

+49 152 2749 2002

Über WhatsApp bekommst du:
Rabattcodes, Rezepte, Tipps
und vieles mehr.

Marcel



ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU

Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzenstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland
Kontakt: hallo@marcels.eu

800g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	1026kJ / 246kcal
Fett	4,5g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7g
Kohlenhydrate	41g
davon Zucker	1,3g
Ballaststoffe	3,0g
Eiweiß	8,0g
Salz	1,3g

Brotbackmischung "Dinkelbaguette"

ZUTÄTEN: DINKELMEHL 90%, Meersalz, getrocknete Hefe, 2% getrockneter DINKELSAUERTEIG (DINKELMEHL, Wasser, Sauerteigkulturen), Dextrose, GERSTENMALZ, Guarkeimmehl, Laktose, Emulgator Rapslecithin, Acerolakirschkpulver.

ⓘ Dinkel ist eine Weizenart.

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei und Gluten enthalten. Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, dunkel und trocken lagern. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.



4 260689 111165