



# Thymian-Baguette mit Kürbiskernen und Honig



Leicht



20 Minuten + 1 Stunde Wartezeit

Seite 1

## Zutaten

### Für 3 Baguettes

#### 1 TL BIHOPHAR Bio Wald-Honig

500 g Weizenmehl Typ 550

330 ml lauwarmes Wasser

½ Bl. frische Hefe (20 g)

50 g Kürbiskerne – grob gehackt

1 TL Thymian – getrocknet

10 g Salz



# Thymian-Baguette mit Kürbiskernen und Honig



Leicht



20 Minuten + 1 Stunde Wartezeit

Seite 2

## Zubereitung

- 1** In einer großen Schüssel die Hefe im Wasser auflösen, Mehl, Kürbiskerne, Thymian, Salz sowie **BIHOPHAR Bio Wald-Honig** zufügen. Alles mit den Händen oder mit einer Küchenmaschine zu einem elastischen Teig kneten.
- 2** Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- 3** Den Teig in 3 gleiche Portionen aufteilen und diese zu länglichen Baguettes formen.
- 4** Die Teiglinge nebeneinander mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier oder auf ein Baguette-Blech legen.
- 5** Mit einem scharfen Messer die Baguettes mit je 5 schrägen Schnitten versehen.
- 6** Den Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen und währenddessen auf ein Rost in der untersten Ebene eine feuerfeste Schale mit 100 ml kochendem Wasser stellen.
- 7** Wenn der Backofen aufgeheizt ist, die Baguettes in mittlerer Höhe in den Backofen schieben und ca. 25 min. knusprig braun backen.

**Tipp:** Wer einen Backofen mit Dampffunktion besitzt, kann die Baguettes bei 230 °C Umluft mit Dampfstoß backen. In diesem Fall muss keine Schale mit Wasser in den Backofen geschoben werden.