

Sie fügen hinzu:

380 ml zimmerwarmes Wasser,
etwas Mehl zum Bestäuben

Zubereitung:

Den gesamten Inhalt des Glases
in eine Rührschüssel geben, gut
vermischen, das Wasser hinzufü-
gen und mit den Knethaken des
Handrührgerätes in 2 Minuten zu
einem glatten Teig verkneten.

Anschließend 10 Minuten ruhen
lassen und dann erneut für
2 Minuten gut durchkneten.
Nochmals 20 Minuten ruhen

lassen. Den Teig mit etwas Mehl
bestäuben und zu zwei Fladen
oder Baguettes formen.

Mit etwas Wasser bestreichen
und bei Zimmertemperatur
50 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen
(Umluft 175°C / Ober- und
Unterhitze 190°C) ca. 30-35
Minuten backen.