

# Rusti Baguette



## Zutaten

- 400 ml Wasser, handwarm
- 10 g Hefe
- 10 g Zuckerrübensirup
- 215 g Weizenmehl 550
- 215 g Weizenmehl 405
- 215 g Roggenmehl 1150
- 10 g Salz
- 8 g Backmalz
- 1 TL Brotgewürz (optional)
- 15 g dunklen Balsamico
- 4 TL Oh my Onion von Edelschmaus® (oder 80g Röstzwiebeln)



Eva-Maria Möhrle  
Selbst. Direktorin Pampered Chef®  
Selbst. Beraterin Edelschmaus®  
0177 747 11 71  
info@evasgenusswelt.de

## Zubereitung

- Wasser, Sirup und die Hefe miteinander verrühren, bis sich alles gelöst hat.  
**TM 2 min/37°/St. 2**
- Oh my Onion mit 4 TL Wasser quellen lassen.
- Alle weiteren Zutaten zum Hefewasser geben und 3 Minuten verkneten.  
**TM 3min/Teigstufe**
- Den Teig für ca. **1,5 Stunden** in der mittleren Edelstahl-Rührschüssel gehen lassen.
- Ofen auf **230° O/U-Hitze** aufheizen.
- Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser teilen.
- Jedes Teigteil vorsichtig zu einer Rollen formen und bemehlen.
- Jede Teigrolle nun verzwirbeln und in die leicht bemehlte Rechteckige Ofenhexe® legen.
- Rechteckige Ofenhexe® mit dem Zauberstein plus oder dem Servierzauberer abdecken und **30 Minuten** mit Deckel backen.
- Dann den Deckel abnehmen und weitere **15-20 Minuten** backen - je nachdem wir knusprig und/oder braun es werden soll.
- Aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.