

Baumnuss-Cashew-Baguette von simodin@mac.com

Mengen für 30 Personen

Das Rezept ergibt zwei Baguettes, was für zehn Personen knapp reichen sollte. Als Beilage zu einem Salat zum Beispiel reicht es allemal.

Quelle: chefkoch.de

225 g Baumnüsse	grob hacken
225 g Cashewnüsse	grob hacken
60 g Hefe	im Wasser auflösen
1.05 Liter Wasser	lauwarm
750 g Dinkelmehl	
750 g Weismehl	
3.0 TL Salz	

Baumnüsse und Cashewkerne grob hacken. Die Hefe im Wasser (lauwarm) unter Rühren auflösen. Die zwei Mehlsorten mischen und salzen, aufgelöste Hefe dazugießen und mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Gehackte Nüsse unterkneten und dann den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Teig halbieren (oder je nach Menge in mehrere Teile teilen) und zu Baguette-Stangen formen. Nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und noch einmal ca. 45 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen, Ober/Unterhitze, bei 225 Grad ca. 20 Minuten backen.

Auskühlen lassen und frisch geniessen.