

# Baguette Steakhouse Style



## Zutaten

300 g lauwarmes Wasser

1/2 Würfel frische Hefe

1/2 TL Zucker

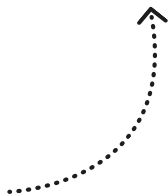
380 g Dinkelvollkornmehl

1 EL Salz

5-6 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

2 EL Pizzagewürz



## Zubereitung:

*Make it lecker*

1. Wasser, Zucker und Hefe so lange verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl und Salz zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Abgedeckt ca 1 Stunde gehen lassen.
2. Den Teig auf der leicht bemehlten Teigunterlage in 4 gleiche Teile schneiden und in Baguetteform bringen. Die 4 Baguettes auf den Zaubenstein legen und bei 250 Grad ca 20 Minuten backen.
3. Anschließend kurz abkühlen lassen und dann längs durchschneiden.
4. Das Öl und die Gewürze verrühren und den Knoblauch gepresst hinzugeben. Auf den 8 halben Baguettes verteilen und verstreichen. Noch einmal ca 10-15 Minuten kross backen und genießen.