



## Zwiebelbaguette

### Zutaten:

330 ml Wasser  
1/2 Würfel Hefe  
1 Pr. Zucker  
530 g Dinkelmehl 630  
2 TL Salz  
70 g Röstzwiebeln

### Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37 Grad/St 2 erwärmen.

Mehl und Salz dazu geben und 2 Min/Teigstufe verkneten.

Teig in der mittleren Edelstahlschüssel 1 Stunde gehen lassen.

Zauberstein Plus im Backofen bei 230 Grad leer aufheizen.

Anschließend den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und die Röstzwiebeln unterkneten. Teig mit dem Nylonmesser in zwei Teile teilen.

Aus jedem Teil ein längliches Baguette formen und den Teig dabei verdrehen.

Baguettes mit dem Edelstahl- Streufix bemehlen und mit einem Messer einschneiden.

Den heißen Zauberstein Plus nun auf das eingeklappte Auskühlgitter legen und beide Baguettes darauflegen.

Den Stein wieder zurück auf die unterste Schiene stellen und den Ofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze zurückstellen.

Ca. 30 Minuten fertig backen und auf dem Auskühlgitter auskühlen lassen.