

# MANDEL BAGUETTE

300g	lauwarmes Wasser
1	Würfel Hefe
1	Prise Zucker
50 g	gemahlene Mandeln
450g	Mehl (Typ 630)
1 Teel.	Salz
25 g	Rapsöl ( RAPSO)

Alles im Thermomix oder mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Je nach gewünschter Größe zwei bis drei lange Rollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem scharfen Messer schräg einschneiden.

15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Backtemperatur      200 Grad

Backzeit                25 Minuten

## **TIP:**

**Einfach Teig als Brötchen formen und zum Frühstück genießen**