

Giersch-Nuss-Baguette



Nussig schmeckender Giersch kombiniert mit Nüssen im frischen duftenden Baguette, herrlich.

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Dinkelmehl oder Weißmehl	in eine große Schüssel sieben
½ Würfel Hefe	in die Mitte bröckeln
1 Teel Zucker	darüber streuen. Mit
300 ml lauwarmen Wasser	begießen und 15 Min gehen lassen. In der Zwischenzeit
1 große Handvoll junge Gierschblätter oder Rukola	grob hacken, in einen Mörser geben und mit
1 Teel Salz	zermörsern. (Wer keinen Mörser hat, kann die Blätter auch sehr fein hacken.
50 – 70 g Haselnüsse oder Walnüsse	grob hacken. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 30 Min auf das Doppelte gehen

	lassen. 2 Baguettestangen daraus formen. Im Abstand von 5 cm leicht einritzen. Auf ein Blech legen und zugedeckt nochmals gehen lassen.
--	---

Temperatur:	220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
Backzeit:	25 Min backen. Eine feuerfeste Schale mit kochendem Wasser dazu stellen.