

Haselnussbaguette *von Marita Winkelmann*

(ergibt 2 kleine Baguette)

- 600 g Weizenvollkornmehl
- 150 ml. kaltes Wasser, ca.
- 40 g Hefe
- 1 Tl. Honig
- 2 Tl. Vollmeersalz
- 60 g zerlassene Butter
- 250 g Haselnüsse

Außer der zerlassenen Butter alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Mit dem Handrührgerät ca. 10 - 12 Min. kneten.

Anschließend 10 Min. ruhen lassen.

Danach die zerlassene Butter zugeben und weiterkneten.

Haselnüsse in Scheiben schneiden und in den Teig hineinkneten.

2 Baguette formen, mit Wasser bepinseln und 20 Min. zugedeckt gehen lassen.

Bei 250° C 20 - 30 Min. backen.