

## Pain Paillasse à la silvia



### Zutaten für 3 Baguettes

500 g Dinkelmehl  
300 ml eiskaltes Wasser  
¼ Würfel Hefe  
1 ½ TL Salz  
1 Prise Zucker

### Zubereitung

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. Zum Gehenlassen in eine ausreichend große, bemehlte runde Schüssel mit Deckel legen, verschließen und für 10 bis 12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Nach der Gärzeit den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig erst dann aus dem Kühlschrank nehmen. Er sollte gut aufgegangen sein (mindestens doppelt so hoch), auf ein bemehltes Brett stürzen, nicht mehr kneten!

In drei gleiche Stücke teilen und jeden Teigstrang etwa 2x drehen. So bekommt der Teig mehr Spannung und wird in sich fluffig und elastisch. Die Brote nicht mehr gehen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Sofort im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Höhe backen. Ca. 15 Minuten bei 240°C, dann die Temperatur auf 220°C reduzieren und etwa weitere 15 Minuten backen (je nach gewünschter Bräunung).

**Gutes Gelingen!**