Oliven Baguette

Zutaten

150 g Mandelmehl
100 g Reismehl
100 g Maismehl
50 g Buchweizenmehl
1TL gemahlene Flohsamen
370 ml kaltes Wasser
½ TL Zucker
1½ TL Salz
6 g Trockenhefe
80g schwarze Oliven
1TL getr. Basilikum

Zubereitung

Die trockenen Zutaten mischen und mit Wasser, Zucker, Salz und Hefe gut durchkneten. Den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen und am nächsten Tag bei Zimmertemperatur 1 Stunde stehen lassen. Die Oliven hacken. Danach den Teig auf einer bemehlten Unterlage leicht auseinander drücken und die Olivenstücke und das Basilikum in den einarbeiten. Nun den Teig in zwei gleich große Teile schneiden und jeweils zu einem Baguette rollen. Den Ofen auf 45° C vorheizen und die Baguettes für etwa 20-25 Minuten auf einem Blech gehen lassen und wieder herausnehmen. Danach den Ofen auf 250° C aufheizen und eine Fettpfanne mit ½ Tassen Wasser auf die untere Schiene schieben. Die Baguettes werden auf der mittleren Schiene 18-20 Minuten goldbraun gebacken.