

## Zutaten

- 250 g Dinkelmehl + Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 gestrichenen TL Kurkuma (Pulver)
- 1 TL Salz
- 1/2 Pck. Trockenhefe
- 1 TL Agavendicksaft *oder* 1 TL Honig *oder* 1 TL Rohrohrzucker
- 175 ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Pfeffer



## Veganes Kurkuma Baguette

2 Stück  
2 Stunden

- 1. Trockene Zutaten mischen:** Dinkelmehl, Salz, Kurkuma, Pfeffer und Trockenhefe in einer Schüssel vermengen.
- 2. Teig herstellen:** Lauwarmes Wasser nach und nach zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten (per Hand oder mit Maschine).
- 3. Teig ruhen lassen:** Abgedeckt ca. 45–60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4. Formen:** Teig kurz durchkneten, halbieren, zu Baguettes formen (z. B. zwirbeln), auf ein Blech legen und weitere 30 Min. ruhen lassen.
- 5. Backen:** Bei 220 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20–30 Min. backen, danach auf einem Gitter abkühlen lassen.

**Tipp:** Für eine knusprige Kruste Schälchen mit Wasser in den Ofen stellen – sorgt für Dampf!

waffoodies