Walnuss Möhren Baguette

Zubereitungszeit:
2 Stunden 25 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	288 kcal	Fett:	8,27 g
Eiweiß:	9,09 g	Davon gesättige Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	41,1 g	ungesättige Fettsäuren:	7,37 g

Zubereitung:

1. Backofen auf 175°C (Umluft: 160°C; Gas: Stufe 2) vorheizen. Karotten schälen, in Scheiben schneiden und zusammen mit den Walnüssen im Blender fein raspeln.
2. Die restlichen Zutaten in eine große Schüssel oder Küchenmaschine geben, Walnuss-Möhrenraspel hinzufügen und ca. 3 bis 4 Minuten gut durchkneten. Den Teig für eine Stunde gehen lassen.
3. Aus dem Teig zwei Baguettes formen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech weitere 30 Minuten gehen lassen.
4. Das Ganze schließlich circa 40 Minuten backen lassen.

Zutaten für 8 Portionen :

3	Karotten, mittelgroß
200 g	Weizenmehl
250 g	Weizenvollkornmehl
1 TL	Salz
1	Päckchen Trockenhefe
250 g	Buttermilch
80 g	kalifornische Walnüsse