



## Benötigte Zutaten

### Salat

1 Stück	Knollensellerie
1 Stück	Apfel (säuerlich)
3 EL	Mayonnaise
2 EL	Premium Naturjogurt
1 Handvoll	Walnuss
1 Prise	Salz
	rosa Pfeffer
etwas	Zitronensaft

### Baguette

250 g	Weizenmehl (Typ 550)
160 ml	Wasser (lauwarm)
1 TL	Salz
1/2 Würfel	Hefe (oder ein Päckchen Trockenhefe)

## Waldorfsalat

### mit selbstgemachtem Baguette

### Anleitung

#### Salat

1. Sellerie und Apfel dünn nudelig schneiden. Walnüsse grob hacken. Die Zutaten mit Mayonnaise und Joghurt mischen und mit Salz, rosa Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
2. Am besten über Nacht kühl durchziehen lassen.

#### Baguette

3. Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren. Eine Teigkugel formen und mit Mehl bestäuben. Die Teigkugel mit einem feuchten Tuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen. Mit den Fäusten den Teig breitklopfen, bis er ein bis zwei Zentimeter dick ist.
4. Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte legen und zu einem Viereck formen. Teig falten, indem jede Ecke des Vierecks in die Mitte gelegt wird. Das Päckchen umdrehen und wieder 20 Minuten gehen lassen. Diesen Vorgang noch drei Mal wiederholen. Dann den Teig zu zwei kleinen Baguettes formen und diese weitere 15 Minuten gehen lassen.
5. Die Teiglinge mehrmals mit einem scharfen Messer schräg einschneiden, leicht befeuchten und mit Mehl bestäuben. So entsteht später eine schöne Kruste.
6. Die Baguette für ca. 15 Minuten bei 180 Grad backen – dabei ein Schälchen mit Wasser dazustellen.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten