

30. Januar 2010

## Sesamweißbrot

Es musste mal wieder etwas Sauerteig in Form eines Brotes entsorgt werden. Deshalb ein neues Rezept:

### Weizensauerteig

- 200 g Weizensauerteig (TA 150)

### Hauptteig

- 200 g Weizensauerteig
- 150 g Dinkelmehl 1050
- 150 g Weizenmehl 812
- 50 g Roggenvollkornmehl
- 30 g Sesam
- 2 g Trockenhefe
- (5 g Backmalz)
- 7 g Salz
- 190 g Wasser

Alle Zutaten 15 Minuten lang auf niedriger, am Ende auf mittlerer Stufe verkneten bis ein relativ fester, sämiger Teig entstanden ist. 30 Minuten Teigruhe, falten und einen Laib formen, der für mindestens 60 Minuten gehen sollte. Einschnitten, mit Wasser abstreichen und im auf 250°C vorgeheizten Backofen mit viel Dampf backen. Nach 5 Minuten die Temperatur auf 200°C senken. Nach 30 Minuten ist das Brot fertig. Direkt nach dem Backen mit Wasser abstreichen und auskühlen lassen. Es stellt sich eine leichte Fensterung der Kruste ein.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*

