

Dinkel Sesam Brot

von Kilian Schlunegger

Mengen für 20 Personen

Quelle: <http://www.issgesund.at/gesundkochen/brotbackenkurs/brotrezepte/dinkel-sesam-brot-rezept.html>

(17.07.17)

| | |
|-------------------|------------|
| 1.2 kg Dinkelmehl | (Vollkorn) |
| 400 g Roggenmehl | (Typ 960) |
| 80 g Hefe | |
| 30 g Salz | |
| 1.2 Liter Wasser | |
| 160 g Sesamsamen | |

Sesam leicht rösten.

Salz im Wasser auflösen und mit allen anderen Zutaten zu einem eher weichen, geschmeidigen Teig verkneten und aufgehen lassen.

Teig in 2 Stück teilen und gut durchkneten.

2 Kastenformen befetten und mit Sesam ausstreuen.

Teigstücke hineinlegen, mit Wasser besprühen und mit dem ungerösteten Sesam bestreuen.

Mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden.

Nochmals aufgehen lassen

Backen: zuerst 20min. bei 250° backen, dann nochmal 15min. bei 200°

Je nach Präferenz können weitere/andere Kernen beigefügt werden.