

Sesamröggelchen aus dem Ofenmeister

Zutaten:

720 g Wasser, handwarm
10 g Honig
10 g frische Hefe
360 g Weizenmehl Typ 550
360 g Dinkelmehl Typ 630
280 g Roggenmehl Typ 1150
40 g Sesam
22 g Salz



Zubereitung:

Hefe und Honig im Wasser auflösen. Restliche Zutaten zugeben und 3 min. langsam und 2 min. schneller verkneten.

Den Teig in die große geölte Edelstahl-Rührschüssel geben und abgedeckt 60 min. bei Raumtemperatur gehen lassen. Den Teig bei 20 und 40 min. kräftig dehnen und falten um Sauerstoff einzuarbeiten.

Sodann den Teig auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und mit Hilfe des Teigschabers vorsichtig straff rundwirken und den Laib in den ggf. gefetteten und bemehlten Ofenmeister legen. Teigling bemehlen und nochmals 30 min. abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare Stellen. Dabei den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Den Teigling mit einem scharfen Messer einschneiden und bei 230°C im vorgeheizten Backofen (Rost unterste Schiene) 1 h mit Deckel backen.

Das Brot nach dem Backen sofort aus dem Ofenmeister stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Das Rezept kann natürlich auch halbiert werden, um ein kleineres Brot zu backen!

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Rührschüssel (groß), Edelstahl-Streufix, Teigschaber, Ofenmeister, Kuchengitter, Packs an Silikonhandschuhe

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN