

BROTGENUSS Sesambrot



ZUTATEN (Menge für 2 Brote)

Für den Vorteig:

250 g KOMEKO BROTGENUSS

250 g Wasser
2 g Trockenhefe

Für das Quellstück:

150 g Sesam
150 g Wasser

Für den Teig:

600 g KOMEKO BROTGENUSS

330 g Wasser
5 g Trockenhefe
55 g Sirup/ Honig
20 g Salz



Geschirr von [Birgitta Schrader](#)



ZUBEREITUNG

Vorteig:

- **250 g KOMEKO BROTGENUSS**, 250 g kaltes Wasser und 2 g Trockenhefe mischen
- 12 h bei Raumtemperatur stehen lassen; Teigttemperatur 26 °C

Quellstück:

- 150 g Sesam in der Pfanne rösten und heiß in 150 g Wasser geben
- 12 h bei Raumtemperatur stehen lassen



Teig:

1. Vorteig und Quellstück zusammen mit den restlichen Zutaten (**600 g KOMEKO BROTGENUSS**, 330 g kaltes Wasser, 5 g Trockenhefe (Rest der Packung), 55 g Sirup/Honig, 20 g Salz zu einem glatten Teig verarbeiten, Teigttemperatur 26 °C (Bild 1) und 30 min. abgedeckt ruhen lassen.
2. Den Teig halbieren, 2 Brote daraus formen (Bild 2) und in passende Formen geben (Kastenform: L/B/H-24/10/7; ca. 1,3L), mit Wasser bestreichen oder besprühen und mit Sesam bestreuen, anschließend mit geöltem Spachtel mittig einstechen (Bild 3) und dann ca. 60 min. abgedeckt ruhen lassen.
3. Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, eine Metallschüssel mit Steinen oder Metallteilen auf den Boden des Backofens stellen und mit aufheizen.
4. Kastenformen in den Backofen schieben, Wasser in die Metallschüssel geben und Ofentür schnell schließen (ACHTUNG - Starke Dampfentwicklung - Verbrennungsgefahr!)
5. Nach 10 min. Temperatur auf 190 °C reduzieren und weitere 50 min. backen.

Backzeit gesamt: 60 min.



glutenfrei



vegan

www.komeko.de

