

BROT BACKEN

Mohn-Sesambrötchen

... einfach selbst backen ♥



Backofen vorheizen auf 220° C Ober/Unterhitze

Das Rezept für 10 leckere Mohn-und Sesambrötchen

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 12 g Salz
- 20 g frische Hefe
- 5 g Backmalz
- 280 ml lauwarmes Wasser
- 15 g Blaumohn (Mohnsamen)
- 15 g weißen Sesam

-
1. Das Mehl, Backmalz und Salz in eine Rührschüssel geben
 2. Die frische Hefe hineinbröseln und mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer auf kleinster Stufe mischen
 3. Das lauwarme Wasser dazu geben und 5 Min. auf kleiner Stufe kneten, dann auf mittlere Stufe stellen und weitere 5 Min. kneten
 4. Eine Kugel formen und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder einem Backbrett mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 90 Min. ruhen lassen
 5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen
 6. Mohn-und Sesam in separate Schälchen bereit stellen
 7. Mit einer Teigkarte Teiglinge zu je 80 g abstechen

8. Die Teiglinge nacheinander zu einer Kugel formen und rund schleifen, das heißt, den Teigling auf ein Backbrett legen und mit gekrümmter Hand halten, als wenn man einen kleinen Ball locker umschließen würde. Die Fingerspitzen liegen dabei auf dem Backbrett, das nur wenig oder am besten gar nicht bemehlt wird. Nun kreisende Bewegungen ausführen, der Teigling wird unter der Hand mitgeführt und wird so zu einer gleichmäßigen Kugel.
9. Mit einem Backpinsel nun die Brötchen mit etwas lauwarmen Wasser einpinseln und eine Hälfte der Brötchen in den Mohn und die anderen Brötchen den Sesam drücken und auf das Blech setzen
10. Mit einem scharfen (Tomaten) Messer längs in der Mitte oder kreuzförmig tief einschneiden
11. Mit einem Tuch abdecken und nochmals 30 Min. zugedeckt ruhen lassen
12. Jetzt das Blech mit den Brötchen auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben
13. Mit Dampf für 5 Min. backen
14. Nach 5 Min. die Backofen öffnen, den Dampf entweichen lassen, und die Brötchen für 15-20 Min. bei 220° fertig backen

♥ Viel Spaß beim backen ♥