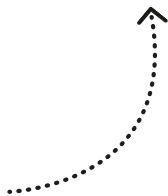


Weizen- Sesam- Kruste



Zutaten

- 450 ml lauwarmes Wasser
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 750g Weizenmehl 550
- 15g Salz
- 100g gerösteter Sesam plus 1 EL zum Verzieren



Zubereitung:

Make it lecker

1. Den Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldig rösten und anschließend abkühlen lassen.
2. Wasser, Hefe und Zucker verrühren, bis die Hefe aufgelöst ist.
3. Die restlichen Zutaten zugeben und gute 5 Minuten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
4. Abgedeckt ca 1 Stunde gehen lassen.
5. Nun die Teigunterlage leicht bemehlen und den gegangenen Teig darauf falten und zu einem Brotlaib formen.
6. Den Laib anfeuchten und mit 1 EL Sesam bestreuen. Zum Schluss mit einem scharfen Messer den Laib einschneiden und in den leicht bemehlten Ofenmeister setzen, Deckel auflegen und im Backofen bei 240 Grad Ober-Unterhitze unterste Schiene auf dem Rost ca 1 Stunde backen.