

Sesambrötchen mit Sauerteig

Zutaten für den Sauerteig:

100 g alten Brotteig
100 g Roggenmehl (960)
150 g warmes Wasser

Zutaten Sesambrötchen:

Sauerteig (siehe oben)
500 g Roggenmehl (960)
150 g Weizenmehl (1600)
300 g lauwarmes Wasser
5 g Hefe
10 g Salz



Brotgewürz nach Geschmack
Sesam zum Bestreuen

Zubereitung Sauerteig:

Für einen guten, reifen Sauerteig den alten Brotteig (Brotteig immer vom letzten Mal Brotbacken wegnehmen und im Kühlschrank aufbewahren!), das warme Wasser und das Roggenmehl ganz gut verkneten und ca. 6–8 Stunden reifen lassen!

Zubereitung Sesambrötchen:

Zuerst das lauwarml Wasser mit Salz und Hefe anrühren, danach Roggenmehl, Weizenmehl, Sauerteig und Brotgewürz in die Rührschüssel dazugeben und zu einem Teig verkneten.

Nach dem Knetvorgang wird der Teig zu Laibchen oder Weckerln geformt und mit Sesam bestreut. Danach lässt man die fertig geformten Brötchen ca. 60 Minuten bei warmer Zimmertemperatur gehen.

Wenn der Teig gut gegangen ist, im vorgeheizten Backofen bei 250°C (fallend auf 180°C) etwa 20-30 Minuten langsam dunkelbraun backen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Gästebetreuer
Hans Toberer*