

Sesambrot

Rezept:

250 g Weizenmehl Typ 00 (Eiweißanteil 13%)
100 g Vollkornweizenmehl (Eiweißanteil 12%)
250 g (ml) Wasser
70 g Sauerteig (TA 200% bzw. Wasser & Mehl 1:1)
10 g Meersalz / Jodsalz 8 g
20 g Sesam (gemischt) + ca. 30 g für das Topping

- Wasser, Sesam und Mehl mit einem Löffel oder von Hand gut verrühren, das Mehl sollte gut eingearbeitet sein. 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Sauerteig zugeben und kurz einkneten. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Salz zugeben und kurz einkneten. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 3 x, alle 45 Minuten dehnen und falten (COILFOLD). Der sollte nach 2,15 Stunden doppelt so groß sein..
- Den Teig formen und in den Gärkorb geben.
- Anschließend im Kühlschrank ca. 8-10 Stunden reifen lassen.

Backzeit:

30 Minuten bei 225-250 C° Ober-Unterhitze im vorgeheizten Gusseisen Topf mit Deckel 25 Minuten ohne Deckel bei 200-180 C° Wenn du keinen Topf hast, kannst du das Brot auf dem Backblech backen. Die Backzeit bleibt identisch. Dann solltest du am Anfang ein zweites Blech auf den Boden des Ofens stellen. In das du etwas heißes Wasser gibst, damit das Brot am Anfang mit Wasserdampf gebacken wird.

