Kaiserlich gekocht

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Mischbrot mit Sesam aus dem Ofenmeister

Schwierigkeitsgrad mittel

Zubereitungszeit 20 Minuten

Gärzeit 1,5 Stunden

Backzeit 55- 60 Minuten

Temperatur 230° O/U

Portion/ Größe 1 großes Brot

Zutaten

360 gr Weizenmehl Typ 550
360 gr Dinkelmehl Typ 812 (opt. 630)
280gr Roggenmehl Typ 1150
50 gr Sesam
10 gr frische Hefe
10 gr Honig
ca. 750 ml lauwarmes Wasser
1 El. Salz

Zum Ofenmeister

Zubereitung

Die Mehle in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Hefe mit ein wenig Wasser und dem Honig verrühren und zum Mehl geben. Mit den Knethaken langsam vermischen und die Maschine auf kleinster Stufe laufen lassen. Salz und Sesam hinzufügen. Nach und nach das restliche Wasser hinzugeben. Du musst den Teig beobachten und schauen, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Das Ganze lassen wir 8-10 Minuten kneten. Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben bleiben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen durchkneten und rundwirken. In eine geölte Schüssel legen und abgedeckt insgesamt 1 Stunde ruhen lassen. Währenddessen den Teig nach 20 und nochmal nach 40 Minuten durchkneten, rundwirken und wieder in die Schüssel legen.

Nach der eine Stunde den Teig mehrmals von außen nach innen falten und rundwirken. In den bemehlten Ofenmeister geben, mit Mehl und eventuell ein wenig Sesam bestreuen und 30 Minuten ruhen lassen. Den Ofen auf 230° O/U vorheizen. Das Brot nach Lust und Laune einschneiden und zugedeckt ca. 55 Minuten backen. Zum Schluss noch ohne Deckel 5-10 Minuten bräunen.
Kontrolle, ob das Brot fertig ist: Einfach auf die Unterseite klopfen, hört es sich hohl an, dann ist das Brot fertig.

Das Brot gleich aus dem Ofenmeister auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns