



Sesamkruste

Zutaten:

350 ml Wasser

1/4 W. Hefe frisch

1 TL Zuckerrübensirup

300 g Dinkelmehl 630

120 g Dinkelvollkornmehl

100 g Roggenvollkornmehl

2 TL Salz

2 TL Backmalz

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Honig oder Sirup in den Mixtopf geben und 2 Min/37 Grad/St 2 erwärmen.

Alle restlichen Zutaten dazu geben und 3 Min/Teigstufe verkneten.

Den Teig sofort in die große Nixe umfüllen und darin mit Deckel gehen lassen, bis der Teig am Deckel der Nixe anstößt. Das dauert je nach Wetter ca. 1 Stunde.

Anschließend den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und mit Hilfe von Mehl zu einem Laib formen.

Den Laib nun in den bemehlten Ofenmeister legen und mit Wasser besprühen.

Das Brot nun mit Sesam bestreuen.

Mit dem Mini Schälmesser kann man nun eine Sonne einritzen.

Den Ofenmeister nun mit Deckel auf das Gitterrost in der untersten Schiene in den Ofen schieben. Erst jetzt den Ofen auf 230 Grad Ober- /Unterhitze anschalten und das Brot 1 Stunde mit Deckel backen. Wer mag kann das Brot auch ohne Deckel noch nach bräunen lassen.