

# Helles Sesambrot

## Brote



- 220 ml lauwarmes Wasser
- 15 g Hefe
- 2 TL Honig
- 250 g Weizenmehl Typ 405
- 150 g Roggenmehl Typ 1150
- 105 TL Salz
- 1 TL Sauerteigpulver
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Olivenöl
- 20 g Sesam zum Bestreuen

Wasser, Hefe und Honig in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 mischen.

Die restlichen Zutaten (bis auf den Sesam) zugeben und 5 Min./Teigstufe zu einem Teig kneten.

Der Misch- und Knetvorgang kann auch mit anderen Küchenmaschinen (z. B. Kitchenaid) durchgeführt werden.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und verschlossen für ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und den Teig mehrfach falten bis ein Leib geformt ist.

Den [kleinen Zaubermeister](#) leicht einölen und mit Sesam bestreuen.

Den Leib in den [kleinen Zaubermeister](#) geben und an die Seitenwände drücken, damit der Sesam am Leib haften bleibt.

Den Leib in den vorgeheizten Backofen stellen bei 200°C, untere Einlegeschiene, Ober- und Unterhitze für ca. 60 Min. backen.

Den [kleinen Zaubermeister](#) mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen.

Das Brot aus der Form nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.