

Sandwich

Brote



- 0,25 Liter Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 2 TL brauner Zucker
- 30 g Butter
- 2 TL Salz, fein
- 500 g Mehl Type 405 oder 550

Topping

- 1 Ei
- 2EL Milch
- 2EL Parmesan, gerieben
- 2 EL Oregano, getrocknet
- 2 EL Sesam

Wasser, Hefe und Butter in den Mixtopf des Thermomix geben und 2-3 Min./37°C/Stufe 2 mischen.

(Die Butter muss sich auf alle Fälle aufgelöst haben)

Mehl und Salz hinzufügen und 3 Min./Teigstufe kneten.

Den Teig in die [große Nixe](#) geben und 30 Min. zugedeckt an einen warmen, zugfreien Ort gehen lassen.

Den Teig in 4 Teile teilen und ca. 25 cm lange, möglichst gleichmäßige Würste formen und mit etwas Abstand auf den leicht geölten Zauberstein bzw. ein Gitter mit Backmatte oder Baguetteform legen.

Abgedeckt weitere 30 Min. gehen lassen.

Danach das Ei mit der Milch verquirlen und die Sandwichbrote vorsichtig damit bestreichen und nach Belieben mit einer Parmesan/Oregano Mischung oder Sesam oder was ihr sonst noch mögt bestreuen.

Den Ofen auf 180°C, Ober- Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen und die Brote ca. 15-20 Min. backen.

Nach dem Backen die Brote mit einem Handtuch abgedeckt auf dem [Kuchengitter](#) abkühlen lassen.

Wenn Sie ausgekühlt sind nach Wunsch belegen.