

Sesam Buttermilch Brot

[Brote](#)



- 450 g Buttermilch
- 1 EL Honig
- 15 g Hefe
- 400 g Weizenmehl 550er
- 100 g Weizenmehl 1050er
- 100 g Roggenmehl 1150er
- 1 1/2 TL [Salz \(Edelschmaus\)](#)
- 30 g Sesam
- 2 TL Backmalz

Buttermilch, Honig und Hefe in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./37°/stufe 1 verrühren.

Den Rest hinzufügen und 4 Min./Knetstufe kneten.

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

Der Teig ist ziemlich fest.

Danach den Teig auf die [Teigunterlage](#) geben, mehrfach falten und zu einem Teig formen.

Den Leib in den leicht geölten und bemehlten [Ofenmeister](#) füllen.

Mit einem scharfen Messer leicht einschneiden.

Mit Deckel in den kalten Ofen auf die untere Einlegeschiene stellen.

Das Brot bei 240°C, Ober- und Unterhitze, für ca. 50 – 60 Minuten backen, evtl. noch ein paar Minuten ohne Deckel nachbräunen.