

Ka'k bi-s-Simsim (Brotringe mit Sesam)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Orient

1 kg Mehl
100 g Sesamsamen
40 g Hefe
5 tb Olivenöl
Salz
Sesamsamen zum Bestreuen

* gepostet von

* Klaus Zöllner

Das Mehl in eine große Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde machen, die Hefe hineinbröckeln und mit etwas Wasser auflösen.

Salz auf den Mehrrand streuen. Soviel lauwarmes Wasser hinzufügen, daß ein gut knetbarer Teig entsteht.

Mindestens 5 Minuten lang kräftig durchkneten, dann kurz ruhen lassen. Die Sesamsamen auslesen und mit 3 EL Öl in den Teig einarbeiten.

Ein Backblech mit dem restlichen Öl bepinseln. Den Teig darauf ausrollen und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Mit Wasser einpinseln, Sesamsamen daraufstreuen und im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad C ca. 20 Minuten backen.