

Kastanientorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Orient

1 kg Weizenvollkornmehl
40 g Hefe
1 Ei
2 tb Öl
2 tb gemahlener Koreander
1 tb gemahlener Kümmel
1 ts Salz
Sesamsamen zum Bestreuen

* gepostet von

* Klaus Zöllner

Das Mehl in eine große Schüssel geben und mit den Gewürzen und Salz vermischen. In die Mitte eine Mulde machen und die Hefe hineinbröckeln. Mit etwas lauwarmen Wasser auflösen und nach und nach etwa 400 ml Wasser hineinrühren.

Das Öl hinzufügen und alles gut verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Von dem Teig kleine Bällchen abteilen, zu dünnen Stangen formen und diese an den Enden fest zusammendrücken.

Das Ei mit 1 EL Wasser verschlagen und die Ringe damit bestreichen. In den Sesamsamen wälzen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Im vorgeheiztem Ofen bei 200 Grad C 10 Minuten backen, dann auf 180 Grad C herschalten und noch 20 Minuten weiterbacken.

Die Ringe sind durchgebacken, wenn sie beim Daraufklopfen hohl klingen. Damit die Ringe knusprig werden, lässt man sie noch 1 Stunde bei 100 Grad C im Ofen trocknen.

Tip: Statt in Sesamsamen kann man die Ringe auch in Schwarzkümmelkörnern wälzen.