

Khuzb bi-s-Simsim (Sesambrot)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Orient

500 g Weizenvollkornmehl
2 1/2 tb Sauerteig
1 ts Salz

* gepostet von

* Klaus Zöllner

Die Hälfte des Mehls mit 1/4 l Wasser verrühren. Den Sauerteig hinzufügen und gut durchrühren. Zugedeckt bei Zimmertemperatur über Nacht stehen lassen.

Am Morgen das restliche mit Salz vermischte Mehl hinzufügen und alles Minuten lang zu einem nicht klebenden, geschmeidigen Teig verkneten. Minuten ruhen lassen.

Den Teig teilen, zu großen ovalen Fladen formen und nicht zu dünn ausrollen. Auf ein gefettetes Backblech legen und erneut 20 Minuten ruhen lassen.

Bei 220 Grad C 20 Minuten backen. Die Brote herausnehmen, mit Wasser einpinseln und noch für weitere 5 Minuten in den Ofen schieben.

Tip: Will man dieses Brot öfter backen, empfiehlt es sich, jedesmal von dem über Nacht gegangenen Vorteig 3 EL abzunehmen und als Sauerteigstarter in einem Schraubglas kühl aufzubewahren.