

Sesamplätzchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Griess
Italien

1 kg Hartweizengrieß
42 g Hefe
1 ts Honig oder Zucker
1 l ;Wasser, lauwarm
--nur so viel Wasser ver-
--wenden, bis der Teig die
--richtige Konsistenz hat!
1 tb ;Salz

* QUELLE

-Ratgeber Essen+Trinken WDR
-Sendung vom 2.10.93

Den Grieß in die Schüssel der Küchenmaschine füllen. Die Hefe mit dem Honig in einer Tasse Wasser auflösen und in das Mehl gießen, dabei mit etwas Mehl zu einem Teig verrühren und zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. Das Salz zufügen, die Maschine einschalten und nach und nach das Wasser zufügen. Nicht zu viel auf einmal, damit der Teig seine richtige Konsistenz bekommt. Der Teig ist fertig, wenn er sich glatt vom Schüsselrand und vom Rührhaken löst. Zugedeckt eine Stunde gehen lassen. Den Teig diesmal mit den Händen auf der Arbeitsfläche durcharbeiten. Schließlich 3 Brotlaibe formen und auf ein Backblech setzen. Mit einem Tuch zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. Bei 220°C insgesamt 35 Minuten backen. Nach 10 Minuten eine Tasse Wasser auf den Ofenboden schütten. 10 Minuten vor dem Ende der Backzeit das Brot herausnehmen, eine halbe Stunde abkühlen lassen; dann erst fertig backen.