

# Honig-Sesam-Brot

Ein tolles Rezept für den Brotbackautomaten ist das Honig-Sesam-Brot, das sich durch einen tollen, mild-aromatischen Geschmack und eine körnige Konsistenz auszeichnet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 40 min



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| 300 ml        | Wasser                |
| 0.5 Packungen | Frischhefe            |
| 60 g          | <a href="#">Honig</a> |
| 250 g         | Weizenvollkornmehl    |
| 150 g         | Weizenschrot          |
| 1 TL          | <a href="#">Salz</a>  |
| 60 g          | Sesam                 |

## Zubereitung

1. Für das Honig-Sesam-Brot Wasser, Frischhefe, Honig, Weizenvollkornmehl, Weizenschrot und Salz in den Brotbackautomaten einfüllen und mit dem Normalprogramm backen.

2. In der Zwischenzeit eine Pfanne (ohne Fett!) erhitzen und das Sesam darin anrösten. Nach dem Signalton des Automaten etwa 3/4 des Sesam in den Teig geben.
3. Beim letzten Gehen restlichen Sesam auf den Teig streuen. Fertig backen, auskühlen lassen und servieren.

## **Tipp**

Das Honig-Sesam-Brot schmeckt nicht nur gut mit süßen Aufstrichen, sondern passt auch gut zu einem kräftigen Käse.