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	Honig
250 g	Weizenvollkornmehl
150 g	Weizenschrot
1 TL	Salz
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.