Rezept

Braunes Landbrot

Ein Rezept von Braunes Landbrot, am 17.04.2024

Zutaten

300 g	Weizenmehl Type 550
2 TL	Salz
2 EL	Olivenöl
	Mehl zum Arbeiten
300 g	Hartweizengrieß
1	Würfel Hefe (42 g)
2 TL	geschälte Sesamsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Brote (à 400 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Weizenmehl mit Grieß und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Hefe in 350 ml warmes Wasser bröckeln und darin auflösen. Das Hefewasser nach und nach zur Mehlmischung rühren, zuletzt das Olivenöl zugeben. Den Teig gut 10 Min. kneten. Zur Kugel formen, mit etwas Mehl bestreuen und in der Schüssel zugedeckt 2-3 Std. warm gehen lassen.

2. Den Teig halbieren und jede Hälfte zu einem länglichen Brot formen (ähnlich einem Baguette, aber kürzer und dicker). Die Brote rundum in Sesam wälzen, quer im Abstand von 5 cm tief einschneiden. Mit einem leicht feuchten Tuch bedecken und noch 30 Min. gehen lassen.

3. Den Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen, eine hitzefeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Die Brote im heißen Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. schön braun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.