

SESAM-TOPFBROT



Dieses Brot ist aus einer persönlichen Not entstanden. Erstens liebe ich den nussigen Geschmack von Sesamsamen über alles. Und zweitens brauchte ich für eine Einladung in zwei Tagen ein Brot, hatte aber davor diverse Termine ausser Haus wahrzunehmen. Da kommt ein Brot, welches mit extrem wenig Hefe zwei Tage ohne weiteren Betreuungsaufwand meinerseits vor sich hingärt wie gerufen! Der Teig wird von Hand hergestellt und ist anfangs sehr feucht - bitte nicht zum Mehlsack greifen... und viel Spass beim Nachbacken!

Zubereitung

Zutaten

Hauptteig

450g Wasser
2g Frischhefe
20g schwarze Sesamsamen
250g Ruchmehl
250g Halbweissmehl
10g Salz

eine Hand voll schwarze
Sesamsamen für's Topping

Hauptteig

450g Wasser in eine grosse Schüssel geben. Die Hefe zugeben und von Hand etwas unterrühren. Dann die schwarzen Sesamsamen und die beiden Mehle unterkneten (auch helle Sesamsamen gehen natürlich, sieht einfach nicht so kontrastreich aus...). Am Schluss das Salz einarbeiten und alles gut durchkneten. Den Teig immer wieder „aufziehen“, bis er etwas an Elastizität gewonnen hat und gut zusammenhält. Diese Knethaken-Methode bringt sehr viel Luft in den Teig (siehe Video im Blog). Den an den Händen und an der Schüsselwand klebenden Teig mit der Teigkarte abschaben und zum Teig geben. Die Schüssel abdecken.

Falten

In den nächsten 2-3 Stunden 3-4x falten. Dazwischen immer wieder gut abdecken. Du wirst es anfänglich kaum für möglich halten, aber der recht flüssige Teig wird mit jedem Mal falten elastischer und gleichzeitig stabiler. Auch die Sesamsamen saugen noch einen kleinen Teil der Flüssigkeit auf. Die Glutenstränge kommen richtig in Fahrt! Komm ja nicht in die Versuchung, Mehl zuzugeben. Nur Mut!

So. Jetzt geht's für die nächsten 48 Stunden *gut abgedeckt* (z.B. in einen Plastiksack stellen) bei ca. 6° ab in den Kühlschrank und du kannst dich getrost um andere Angelegenheiten kümmern...

Zwei Tage später...

Vergiss nicht, den Ofen mindestens 1 Stunde vor dem Backen und vor allem **mit dem Gusseisentopf inklusive Deckel** – bei mindestens 250° vorzuheizen. Der Teig sollte in den 48 Stunden im Kühlschrank das Volumen merklich vergrössert haben und mit kleineren wie auch grösseren Teigblasen ausgestattet sein.

Formen/Einschneiden

Gib ihn jetzt mit Hilfe der flexiblen Teigkarte oder dem Gummischaber auf die grosszügig bemehlte Arbeitsfläche. Behutsam zu einer Kugel formen, indem du den Teig von aussen gegen innen rundherum einschlägst und in der Mitte leicht andrückst. Für noch mehr Stabilität die Kugel mit Schluss nach unten über die nicht bemehlte Arbeitsfläche ziehen (Mehl mit Teigkarte entfernen). Ein quadratisches Stück Backpapier ausschneiden und die Kugel darauflegen.

Mit dem geraden Bäckermesser oder einem scharfen, gezackten Messer über's Kreuz ca. 0,5mm tief einschneiden. Sofort Sesamsamen in die Einschnittkerben geben (das Brot sollte jetzt so schnell wie möglich in den Ofen, damit es nicht zerläuft).

Backen

Das Sesam-Brot zusammen mit dem Backpapier in den sehr gut vorgeheizten Gusseisentopf transferieren. *Achtung: Verbrennungsgefahr!* Deckel sofort wieder aufsetzen und ab in den Ofen.

Bei 250° 20 Minuten backen. Nach dem „Deckel-weg-Moment“ weitere 25 Minuten bei 220° weiterbacken. Dückt dich das Brot etwas zu dunkel, Ofentüre zwischendurch nochmals öffnen, um etwas Wärme abzulassen. Für ein besonders knuspriges Brot die Backofentüre in den letzten 5 Minuten einen Spalt öffnen. Gesamtbackzeit: ca. 45 Minuten.

Zeitplan

	Vorarbeiten	Arbeiten am Backtag – Tag 3
	1-2 Stunden	ca. 1 Stunde
	ca. 51 Stunden	ca. 1 Stunde

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf www.besondersgut.ch nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.