

Weißbrot

ca. 1 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Germteig:

480 g glattes Mehl
1 ½ Pck. Dr. Oetker Germ
1 KL Salz
1 Ei (Größe M)
220 ml lauwarmes Wasser (25 Grad)
20 g flüssige Butter

Zum Besprühen und Bestreuen:

Wasser
50 g Sesam

1 Germteig:

Für den Germteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen), rund formen und zu einem Wecken rollen.

2 Zum Besprühen und Bestreuen:

Das Brot mit Wasser besprühen, in Sesam wälzen und mit dem Schluss nach unten auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben. Mit einem bemehlten Kochlöffelstiel der Länge nach mittig Löcher, im Abstand von ca. 6 cm, einstechen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten