

Sesam - Ringe

Kategorien: Brot, Brötchen

Zutaten für: 20 Brötchen

40	Gramm	Hefe
1	Teel.	Salz
320	Gramm	Sauermilch
50	Gramm	Weiche Butter
1	Teel.	Gemahlener Kümmel od. Koriander
350	Gramm	Weizen, fein gemahlen
150	Gramm	Roggen, fein gemahlen
200	Gramm	Allgäuer Emmentaler Käse

ZUM BESTREICHEN

1	Eigelb
2	Essl. Wasser

ZUM BESTREUEN

Kümmel, Mohn oder
Gerösteter Sesam

Anleitung:

Die Hefe und das Salz in der Milch verrühren. Die Butter schaumig rühren. Die Gewürze zugeben, die Hefemilch und die Hälfte des Mehls abwechselnd unterrühren. Den Käse reiben und untermengen. Das restliche Milch unterarbeiten. Den Teig gründlich kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (30 - 40 Min.). Danach den Teig kurz durchkneten, eine Kugel formen und in 4 gleiche Teile schneiden. Aus jedem Teil eine Walze rollen und 5 gleichgroße Stücke davon abschneiden. Runde oder längliche Brötchen formen. Das Eigelb mit dem Wasser verquirlen und die Brötchen damit bestreichen; nach Wunsch mit Kümmel, Mohn oder Sesam bestreuen und festdrücken. Die Brötchen noch 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 220° vorheizen und eine flache Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen. Das Blech auf der mittleren Leiste in den Herd schieben. Gleichzeitig den Temperaturregler auf 250° C schalten.

Nach 10 Min. auf 200° C zurückschalten und die Brötchen in etwa 20 Min. fertigbacken. Eine Kugel rollen und etwas plattdrücken. Mit einem dicken Kochlöffelstiel in der Mitte ein Loch durchbohren und auf etwa 3 cm erweitern. Die Ringe mit verdünntem Eigelb bestreichen und mit der bestrichenen Seite in gerösteten Sesam drücken.

Zubereit.: 80 Min. Backzeit: 30 - 35 Min.