



BIO MIT HAND UND HERZ!

Sesambaguette

Zutaten für 3 Baguettes

500 g	Werz 4-Korn Backmischung mit Hefe, Vollkorn und glutenfrei	Tipp Wenn das Brot vor dem Backen mit etwas Wasser bepinselt wird, erhält es eine knusprige Kruste.
450 ml	warmes Wasser	
50 ml	neutrales Öl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)	
5 EL	heller und dunkler Sesam	



glutenfrei



vegan

Zubereitung

Das handwarme Wasser und die Werz 4 Korn Backmischung mit einem Knethaken 3 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Im Anschluss das Öl und 4 EL der Sesamkörner dazugeben und verrühren.

Aus dem Teig 3 Baguettes formen und entweder auf einem Backblech oder in einem vorgeformten Baguetteblech backen. Für beide Varianten empfiehlt sich die Verwendung von Backpapier.

Mit dem restlichen Sesam nun die Baguettes bestreuen und 30 Min. ruhen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Der Teig sollte sich um 1/3 vergrößert haben und im Anschluss bei 200 Grad auf mittlerer Schiene gebacken werden. Nach 10 Minuten auf 180 Grad runterstellen und weitere 30 Minuten backen.

Guten Appetit!



Schaut auch auf Instagram und Facebook nach Inspirationen und Rezeptideen.
Hast Du Rezeptideen für uns? Sende eine Mail an: info@werz.bio



www.werz.bio



DE-ÖKO-007