

Hafer-Sesam-Walnüsse-Brötchen 2023-09-27



Vorteig: 100 g Wasser lauwarm, darin 8 g Zucker und 1/3 Würfel Hefe (14 gr) auflösen. 50 g Weizenmehl einrühren und die Mischung 60 Minuten gehen lassen.

Zutaten:

der Vorteig (also 100 g Wasser, 50 g Mehl, 8 g Zucker)

340 g Milch Zimmertemperatur

100 g Walnüsse grob zerkleinert

495 g Mehl (395 g Weizenmehl und 100 g Dinkelvollkornmehl)

60 g kernige Haferflocken

40 g Sesam weiß

22 g Öl (Olivenöl oder Rapsöl)

7 g Salz

Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne für die Dekorierung

Vorteig ansetzen, eine Stunde gehen lassen

Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten. Der Teig ist etwas klebrig, vorerst in der Schüssel lassen.

Stockgare: 2 Stunden, nach einer Stunde den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten.

Stückgare: Den Teig auf einer bemehlten geben und runde und längliche Brötchen formen. Dekorieren mit Kürbiskernen u/o Sonnenblumenkernen. Unter Frischhaltefolie noch etwa 1 Std gehen lassen.

Backen: Backofen auf 240° vorheizen, Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Ofenblech in die Mitte des Backofens schieben, Oben- und Unterhitze einstellen.

Backzeit 27 Min, nach 10 Min Wasser raus und auf 200° zurückdrehen.

Teigmasse 1245 Gram.