

Mohn- und Sesambrötchen

- Donnerstag, Januar 14, 2010

<https://ketex.de/blog/mohn-und-sesambrotchen/>

An sich sind Mohn- und Sesambrötchen relativ leicht zu backen. Bisher war ich aber vom Aussehen meiner Saaten-Brötchen nicht zufrieden. Ich habe sie gestüpfelt, als Kaiserbrötchen gemacht usw. , aber richtig schön sind sie mir nicht gelungen. Heute habe ich für mich die richtige Form gefunden. Sie haben den Saatenbelag und einen schönen, röschen Ausbund.

1. Poolish

- 150 g [Weizenmehl T 65](#) ([550er](#) geht natürlich auch)
- 150 g [Dinkelmehl 630](#)
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 330 g Wasser
- 3,3 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren und 2 Std. anspringen lassen, dann für 10 Std. in den Kühlschrank bei 5°.

2. Hauptteig

(18 Brötchen à ca. 93 g Teiggewicht)

- Poolish
- 300 g [Weizenmehl T 65](#)
- 300 g [Dinkelmehl 630](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 300 g Wasser
- 10 g Frischhefe
- 20 g Salz
- 10 g [Backmalz \(Pulver\)](#)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- Sesam und Mohnsaat zum Wälzen

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) solange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst (ich habe 18

Minuten mit dem [Spiralkneter](#) geknetet). Danach den Teig in eine [Teigwanne](#) oder große Schüssel geben und wiederum für 12 Std. in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen. Dann 18 Teile à 93 g abwiegen und rundscheifen. Danach die Teiglinge etwas lang wirken. Die Oberseite mit einem Pinsel anfeuchten und in den Saaten wälzen. Dann die Teiglinge mit der Saatenseite nach unten in die [Leinentücher](#) legen. Ca. 60 Minuten Gare einhalten. Jetzt die Teiglinge umdrehen, auf ein [Lochblech](#) legen und mit einem [Bäckermesser](#) oder einer Rasierklinge einschneiden. Nochmals vorsichtig mit Wasser abstreichen und ab in den Ofen.

Dieser sollte auf 230-240° aufgeheizt sein. Die Brötchen in 18-21 Minuten fertig backen. Kräftig schwaden und nach 10 Minuten den Dampf ablassen.

-