

# REZEPT



REZEPTTITEL

## Graubrot - Drei Rezepte

[Der Klassiker, Schwarzes Sesambrot, Ingwer-Curry-Brot]

AUS DEM FEATURE

SISTERMAG

Elefantengrau & Kanariengelb

N°28

## ZUTATEN

### DER KLASSIKER

350g Weizenmehl

100g Roggenmehl

350ml lauwarmes (38°C) Wasser

2 TL Salz

2 TL Zucker

2 TL (7g) Trockenhefe

60ml helles Olivenöl

### SCHWARZES SESAMBROT

300g Weizenmehl

120g Roggenmehl

30g schwarze Sesamkörner –  
gemahlen

15g schwarze Sesamkörner –  
ungemahlen

1 TL Aktivkohle

320ml lauwarmes (38°C) Wasser

10g Trockenhefe

## ZUBEREITUNG

### ALLGEMEINE INFORMATION

Zeitaufwand insgesamt: ca. 1:45 h

Ofentemperatur: 225 °C

Backzeit pro Laib: 35 min

### Alle drei Brote werden auf dieselbe Art vorbereitet und gebacken

1. Das lauwarme Wasser mit 2 TL Zucker verrühren und die Trockenhefe drüberstreuen.
2. Das Wasser für 10 Minuten zur Seite stellen, bis die Hefe aufschäumt.
3. Eine große Schale leicht einölen.
4. Mehl und Salz durch ein Sieb in die Mixerschale geben. Beim Sesambrot können nun die gemahlene Sesamkörner untergemischt werden. Beim Ingwer-Curry-Brot können nun die Gewürze hinzugefügt werden.



## FORTSETZUNG

2 TL Salz

---

2 TL Zucker

---

60ml Sesamöl

---

### INGWER-CURRY-BROT

320g Weizenmehl

---

100g Roggenmehl

---

2 TL Salz

---

2 TL Zucker

---

2 TL (7g) Trockenhefe

---

60ml leichtes Olivenöl

---

1 TL Currygewürz

---

½ TL Ingwer-Pulver

---

320ml lauwarmes (38°C) Wasser

---

5. Nachdem die Hefe aufgegangen ist, den Mixer auf mittlere Stufe stellen, das Hefewasser langsam hineingeben und eine Minute lang weiterkneten.
6. Jetzt das Öl langsam dazugeben und noch 3 Minuten weiterkneten. Der Teig wird sehr feucht und klebrig sein, das ist jedoch ganz normal.
7. Den Teig nun in die geölte Schale geben, mit einem Tuch abdecken und in warmer Umgebung eine halbe Stunde zu doppelter Größe aufgehen lassen.
8. Den Backofen auf 225°C vorheizen und eine tiefe Backform mit heißem Wasser auf den Ofenboden stellen. Dadurch wird die Kruste der Brote schön knusprig.
9. Die Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestreuen und den Teig darauf geben.
10. Der Teig sollte nun per Hand für 3 Minuten leicht geknetet werden. Falls er zu klebrig ist, ruhig noch etwas Mehl benutzen. Für das Sesambrot sollten nun die 15g der ungemahlene Sesamkörner eingearbeitet werden.
11. Den Teig in die Brotform geben, mit



## FORTSETZUNG

dem Tuch abdecken und nochmal 10 Minuten aufgehen lassen.

12. Der Teig wird nun leicht mit Wasser bestrichen. Es sollte auch ein wenig Mehl auf die Oberfläche gestreut werden. Je nach Gusto können kleine Einschnidungen in den Laib geschnitzt werden.
13. Die Brotform auf die gusseiserne Pizzaplatte (alternativ geht auch ein Backblech) geben und das Brot ca. 35 Minuten lang backen.
14. Nach dem Backen das Brot aus der Form nehmen und vor dem Anschneiden komplett abkühlen lassen. Guten Appetit!

### HILFREICHE TIPPS

- gusseiserne Pizzaplatte oder Backblech im Ofen vorheizen
- tiefe Backform mit heißem Wasser gefüllt auf den Ofenboden stellen, damit die Kruste der Brote noch besser gelingt
- Standmixer mit Teighaken benutzen
- extra Weizenmehl für die Arbeitsfläche und extra Öl für die Schale und die Backform benutzen, damit der Teig der Brote nicht festklebt