

## Tahina-Kröstchen

### Saaten für den Teig:

30 g ungeschälten Sesam mit 30 g kochendem Wasser vermischen und für 15 - 30 Min. einweichen

### Zutaten:

475 g Wasser (30°C)

400 g Mix Brot

150 g Mix It dunkel/rustico

30 g Sesamöl

50 g Tahina (= Tahin, Sesampaste)

8 g Salz

1 Päckchen Trockenhefe oder 21 g Frischhefe

Sesam zum Bestreuen

### Herstellung:

Wasser, Sesamöl, Sesampaste und Salz in die Rührschüssel geben, dann die Mehle einwiegen und zum Schluss die Hefe und den gequollenen Sesam mit dem restlichen Quellwasser zufügen.

Den Teig zunächst 30 Sek. ganz langsam, danach 3 - 4 Min. auf mittlerer Geschwindigkeit, kneten. Je kürzer, desto fluffiger wird der Teig, aber er *muss* homogen sein und eine klebrige Struktur haben.

Dem Teig abgedeckt 45 Min. Teigruhe geben.

Nun den Teig auf eine mit *Wasser* benetzte Arbeitsfläche geben.

Für Brötchen den Teig in der gewünschten Menge abstechen und mit *nassen* Händen Kugeln formen. Diese wiederum mit *nassen* Händen flach drücken und so einschlagen, dass die bevorzugte Brötchenform entsteht.

Wichtig ist, dass der Teig außen immer nass ist, da er sonst sehr stark klebt.

Die Rohlinge ggf. in Sesam drücken und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Eine Gare von 25 Min. einhalten.

Passend den Ofen auf 210°C Umluft bzw. 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein leeres (Metall-)Gefäß auf den Ofenboden stellen. Aber bereits bei Erreichen von 150°C die Brötchen in den Ofen geben und gleichzeitig ca. 100 - 200 ml Wasser in das Gefäß am Boden schütten. Den Ofen sofort schließen und die Brötchen, abhängig von der Größe für ca. 25 - 30 Min. backen.

Für Brot den Teig nach der Teigruhe auf eine mit Wasser benetzte Arbeitsfläche geben. Die Hände *nass* machen und den Teig lang wirken.

Den Teig in eine 30 cm lange Kastenform geben, die zuvor mit Sesamöl gefettet und mit Sesam ausgestreut wurde.

Die Brotoberseite mit einem feuchten Schaber glattstreichen und mit Sesam bestreuen.

Nach einer Gare von 30 Min. das Brot in den auf 200°C Umluft bzw. 210°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen geben, 200 ml Wasser in die vorgeheizte Form schütten und für ca. 50 - 60 Min. backen.

