

Rezepte

Silvester Partybrot

250 gr Weissmehl
1.8 dl Wasser
0.5 dl Olivenöl
10 gr frische Hefe
1 TI Salz
Sesam
Blaumohn



Zubereitung

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Teig in 15 gleichgrosse Stücke teilen, runde, kleine Brote aufarbeiten, mit Wasser bestreichen und abwechslungsweise in Sesam/Mohnsamen und Weissmehl wenden. Traubenförmig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ablegen, aus Teig Blätter erstellen und einkerben. Zugedeckt kurz ruhen lassen.

Rezept ergibt ein Partybrot für 6 Personen

Backen

Im vorgeheiztem Backofen bei 220 Grad 25 Minuten Backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.