

# Softe Sesambrötchen

## Softe Sesambrötchen

Sesambrötchen gehören zu meinen absoluten Lieblingsbrötchen und deshalb gibt es heute mal wieder ein Rezept für softe Sesambrötchen. Der Teig für die Brötchen ist schnell zubereitet. Dann heißt es leider ein wenig warten, aber das Warten lohnt sich definitiv. Nach etwa 12-15 Minuten Backzeit sind die super weichen und extrem leckeren Sesambrötchen dann auch endlich fertig und können direkt verputzt werden.

Wenn ihr eure Teiglinge nicht mit Wasser einsprühen wollt, könnt ihr sie auch mit Ei, Eiweiß oder Milch einstreichen. Wenn die Teiglinge mit Eiweiß eingestrichen werden, haften auch die Sesamsamen sehr gut und fallen beim Aufschneiden nicht so schnell ab. Auch hier ist der Honig nicht zwingend notwendig und kann einfach weggelassen werden.

## FrISChe softe Sesambrötchen

Die Hefe zerbröseln und zusammen mit dem Wasser und dem Honig in eine Schüssel geben. Gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl und das Salz dazu geben und grob zu einem Teig vermengen. Dann 50 g Öl dazu geben und alles für gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen und weichen Teig verkneten. Das restliche Öl in eine Schüssel geben, den Teig darin wenden und abgedeckt für 2 Stunde gehen lassen. Nach 60 Minuten einmal dehnen und falten.

Den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Dabei ein feuerfestes Schälchen mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen und mit erhitzen. Den Teig in 16 gleichgroße Portionen teilen, zu Bällchen schleifen und auf

ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Abgedeckt für weitere 30 Minuten gehen lassen. Anschließend mit Wasser besprühen, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backofen für etwa 12-15 Minuten backen. Nach dem Backen mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und abkühlen lassen.

**Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen**



**Dinkel-Joghurt-Brot**



**Protein Pfannenbrot mit Käse**



**Einfaches Weizen-Sauerteigbrot**



**Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot**



**Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe**



## **Luftige Weizenbrötchen**



## **Dinkel-Zwiebel-Baguette**



## **Laugenkonfekt**

---

