

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH
120 Minuten

Hefeteig für etwa 7 Stück:

250 ml warmes Wasser

25 g frische Hefe

1 TL Zucker

480 g Mehl

1 TL Butterschmalz

1 EL Öl

1 1/2 TL Salz

Außerdem:

Öl für die Pfanne

Sesam zum Bestreuen

Kräuterbutter:

1 Knoblauchzehe

2 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin

1/3 Bund Schnittlauch

1/3 Bund Petersilie

1/2 Limette

250 g weiche Butter

Salz

Alternativ zu Kräutern und Salz:

2 TL Kräuterbutter-Gewürzmischung

SESAM-PFANNENBROT MIT KRÄUTERBUTTER

- 1** Wasser in eine Schüssel geben. Hefe in die Flüssigkeit bröckeln und Zucker hinzufügen. 6 Esslöffel Mehl und Butterschmalz dazu geben, alles gründlich verrühren.
- 2** Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen bis er sichtbar vergrößert hat.
- 3** Öl, Salz und restliches Mehl zu den übrigen Zutaten in die Schüssel geben, alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in eine bemehlte Schüssel legen. Zugedeckt nochmal mindestens 40 Minuten gehen lassen.
- 4** Knoblauch fein würfeln. Thymian- und Rosmarinblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Limette auspressen. Alternativ kann auch die Kräuterbutter-Gewürzmischung verwendet werden.
- 5** Butter mit 1 TL Limettensaft, Salz und Kräutern oder der Kräuterbutter-Gewürzmischung gründlich vermengen.
- 6** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in 7 gleich große Stücke schneiden, jeweils zu einer Kugel formen.
- 7** Ofeneignete Pfanne oder Springform dünn mit Öl ausstreichen und mit etwas Mehl bestreuen. Teigkugeln in die Pfanne legen, abdecken und nochmals ca. 30 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen. Vor dem Backen Teigstücke mit Wasser bepinseln und mit Sesam bestreuen.
- 8** Pfanne auf ein Blech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 250 °C) schieben. Wichtig bereits beim Vorheizen eine ofenfeste Schüssel mit etwas Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Nach ca. 15 Minuten ist das Sesam-Pfannbrot fertig gebacken.
- 9** Kräuterbutter gemeinsam mit dem Sesam-Pfannbrot servieren.

