



SAFTIGES MOLKEBROT MIT SESAM

Zutaten:

350 g Weizenmehl (in Ö Typ W480 oder W700, in D Typ 405 oder 550)
150 g Dinkelmehl (Typ 630)
3 TL Salz (=8 g)
250 ml Molke
100 g Joghurt
2 TL Honig
2 TL Essig (weißen Balsamico oder Apfelessig)
jeweils 30 g schwarzen und weißen Sesam
70 g schwarzen Sesam zum Wenden

Hefemenge schnelle Variante:

1/2 Würfel Frischhefe (=20 g)
oder 1 Pkg. Trockenhefe (=7 g)

Hefemenge Übernachtgare:

1/4 Würfel Frischhefe (=10 g)
oder 1/2 Pkg. Trockenhefe (=3-4 g)



Zubereitung:

- 1) In einer Schüssel vermischt ihr die zwei Mehlsorten, den schwarzen und weißen Sesam und das Salz.
- 2) Erwärmt die Molke bis sie lauwarm ist. Kontrolliert die Temperatur, indem ihr einen Finger 30 Sek. lang in die Molke haltet. Ist euch nicht zu heiß, passt die Temperatur auch für die Hefe. Fügt Hefe und Honig hinzu und vermischt alles.
- 3) Zum Mehl kommt der Essig dazu, das Joghurt und die Hefemischung. Verknetet per Hand oder mit der Küchenmaschine einen kompakten aber feuchten Teig. Je länger ihr knetet umso besser.
- 4) Gebt den Teig in eine befettete Schüssel, deckt sie mit Frischhaltefolie oder einem Plastiksack und einem Küchentuch ab und stellt sie an einen warmen Ort zum Gehen.
- 5) Nach ca. 1 Stunde ist der Teig aufgegangen und kann weiter verarbeitet werden. Gebt ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Ohne nochmals zu kneten, wird er gefaltet. Immer von links und rechts zur Mitte hin. Dann drehen und den Vorgang wiederholen. Ich mache das 4-5 Mal, bis eine rechteckige Form entsteht.
- 6) Besprüht den Laib mit Wasser und legt ihn mit der feuchten Seite nach unten in den Sesam. Hebt ihn wieder hoch und legt ihn idealerweise in einen runden oder ovalen Aluguss-Bräter mit 6 l Fassungsvermögen. Falls ihr andere Bräter aus Metall oder Emaille verwendet, ist es wichtig, dass diese einen Deckel haben und feuerfest sind. Zudem müsst ihr bei anderen Materialien die Hitze reduzieren! Statt 240 Grad sind es dann nur 220, da sonst das Brot zu dunkel wird.
- 7) Dekoriert das Brot, wenn ihr wollt, mithilfe von Einschnitten (zeige ich im Video).
- 8) Schiebt den Bräter mit dem Topf samt Deckel und ohne weitere Gehzeit in den kalten Ofen und auf untere Schiene (bei mir ist das die 2. oder 3. von unten). Erst dann schaltet ihr ihn auf 240 Grad O/U Hitze ein und backt das Brot 45 min mit Deckel und danach noch 5 min ohne Deckel, damit es von oben zusätzlich Farbe bekommt.
- 9) Nach dem Backen nehmt ihr es aus dem Topf und lasst es auskühlen. Ihr werdet sehen, dass es außen wunderbar knusprig ist und innen schön weich. Lasst es euch schmecken!

Tipps zur Übernachtgare:

Kaltes Wasser statt lauwarmes verwenden.
Nur max. 10 g Frischhefe oder 3-4 g Trockenhefe.
Im Kühlschrank luftdicht abgedeckt mind. 8-12 h gehen lassen.
Den Teig mind. 30 min vor dem Formen und Backen aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Raumtemperatur annimmt, danach wie gewohnt fortfahren.

Backen ohne Topf:

Falls ihr das Brot ohne Topf backen wollt, müsst ihr es nach dem Falten nochmals gehen lassen, für ca. 30 min. Gebt es in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad O/U Hitze für ca. 40 min.



DOMAĆI KRUH SA SIRUTKOM I SUSAMOM

Sastojci:

350 g glatkog brašna (u AUT tip W480 ili W700, u D tip 405 ili 550)
150 g pirovog brašna tip 630
3 kašikice soli (=8 g)
250 ml sirutke
100 g jogurta
2 kašikice meda
2 kašikice sirćeta (bijeli balzamiko ili od jabuke)
po 30 g crnog i bijelog susama
70 g crnog susama za uvaljati

Količina kvasca za brzu varijantu:

½ kocke svježeg kvasca (=20 g)
ili 1 pak. suhog (=7 g)

Količina kvasca za varijantu preko noći:

¼ kocke svježeg kvasca (=10 g)
ili ½ pak. suhog (=3-4 g)



Priprema:

- 1) U jednoj zdjeli pomiješajte 2 vrste brašna, bijeli i crni susam i so.
- 2) Zagrijte sirutku dok ne postane topla. Provjerite temperaturu tako što ćete umočiti čisti prst i držati ga 30 sek u sirutki. Ako vama nije vruće, nije ni kvascu pa ga možete dodati, skupa sa medom. Sastojke sjedinite metlicom za snijeg.
- 3) U brašno dodajte sirće, jogurt i mješavinu kvasca. Zamijesite kompaktno ali vlažno tijesto, ručno ili pomoću kuhinjske mašine. Što duže mijesite to je bolje.
- 4) Tijesto prebacite u pomašćenu posudu, prekrijte prozirnom folijom pa kuhinjskom krpom i stavite na toplo mjesto da nadolazi oko sat vremena.
- 5) Nakon sat vremena je nadošlo i spremno za izradu. Prebacite ga na lagano pobrašnjenu podlogu. Bez mijesjenja, počnite da tijesto preklapate. Uvijek od lijeve i desne strane prema sredini. Zatim tijesto okrenete pa ponovite postupak. Ja to radim 4-5 puta dok ne dobijem lijep oblik pravougaonika.
- 6) Pošpricajte ga vodom pa sa mokrom stranom prema dolje stavite u posudu koju ste napunili crnim susamom. Podignite ga i stavite u okrugli ili duguljasti vatrostalni lonac sa poklopcem i 6 l volumena. Ako koristite metalni ili emajlirani lonac, biće potrebno da smanjite vatru. Umjesto 240 koristite 220 stepeni kako vam kruh nebi previše potamnio.
- 7) Kruh možete dekorisati pomoću noža (pokazujem u videu kako se to radi).
- 8) Bez dodatnog nadolaženja, stavite lonac u hladnu rernu i na donju šinu. Kod mene je to 2. ili 3. od dolje. Tek sad palite rernu na 240 stepeni gornji/donji grijači i pečete kruh sa poklopcem ca. 45 min a zatim bez poklopca još oko 5 min da dobije još malo bije na površini.
- 9) Nakon pečenja ga izvadite iz lonca i ostavite da se potpuno ohladi. Vidjećete da je izvana jako hrskava a iznutra mekan kao pamuk. Prijatno!

Savjeti za pripremu kruha preko noći:

Umjesto tople vode koristite hladnu.
Koristite samo 10 g svježeg ili 3-4 g suhog kvasca.
Ostavite u dobro zatvorenoj posudi u frižideru 8-12 sati da nadolazi.
Tijesto prije pečenja na barem 30 min izvadite da poprimi sobnu temp.
Zatim nastavite sa koracima kao u videu pokazano.

Pečenje bez lonca:

Ako nemate lonac a ipak biste kruh napravili, poslije formiranja ga pustite da još jednom nadođe ca. 30 min. Zatim ga stavite u zagrijanu rernu na 200 stepeni i pecite oko 40 min.