

## Sesamkrüstchen

Zutaten:

550 ml Wasser (lauwarm)  
22 g Hefe  
15g Backmalz  
15g Malz (trocken)  
15g Ursauer (Trockensauerteig)  
300 g Weizenmehl Typ550  
100 g Roggenfeinschrot  
180 g Roggenmehl Typ997  
180 g Dinkelmehl Typ812  
20 g Salz  
2 EL Honig

2-3 EL Sesam

Wasser mit der Hefe, Malz, Honig und dem Ursauer vermengen, dann alle anderen Zutaten zufügen und mit dem Knethaken der Küchenmaschine 5-8 Minuten vermengen, mindestens solange bis ein schöner gleichmäßiger Teig entsteht.

Den Teig in eine bemehlte Schüssel geben, mit Mehl bestreuen und ein feuchtes Tuch auf die Schüssel legen, ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig dann ordentlich kneten bzw. falten zu einem ovalen Laib formen und in den kalten, ungewässerten, gefetteten und mit Mehl bestäubten Römertopf geben.

Den Teig mit Wasser anfeuchten und mit Sesam bestreuen, mit einem scharfen Messer ein Muster einritzen, den Deckel aufsetzen.

Den Römertopf in den kalten Backofen stellen,

bei 220° Grad Ober und Unterhitze für  
50-60 Minuten backen.

Das Brot aus dem Römertopf nehmen auf den Rost legen und noch gut 10 Minuten bei 200°Grad weiterbacken, damit es krosser wird.