

Bäckerei Christian Pritscher Geiselhöring

Geiselhöringer Lichtbrot

Rezeptur von Michael Neumann
nach einer Idee von Christian Ertl

Menge für 7 Laibe á 150 gr = 1050 gr

Zutaten Teig:

550 gr Dinkelmehl 630er
60 gr Butter
35 gr Hefe
16 gr gerösteter Sesam geschält
10 gr Zucker
5 gr Salz
350 ml lauwarme Milch
ca. 2 TL Curry

Zutaten Panade:

Milch zum Bestreichen der Oberseite
Maisgries zum Panieren der Oberseite
7 TL Sesam geschält zum Bestreuen der Brotmitte

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, in 7 einzelne Brotlaibe abwägen
je Laib 1/2 gestrichenen TL Curry als Linie herrichten und kurz einarbeiten
runde Brotlaibe formen und ca. 10 Minuten Teigruhe abwarten
Brotlaibe flachdrücken und die ganze Oberseite mit Milch bestreichen
Maisgries auf einen flachen Teller geben und Laibe in Maisgries eintauchen bzw. „panieren“
Brotlaibe auf Backpapier auf Backblech aufsetzen
Teigmitte nochmal mit Milch bestreichen und Sesam in runder Sonnenform auf Mitte aufstreuen
mit Messerrückseite oder Tortenteiler Sonnenstrahlen eindrücken
ca. 30 Minuten gähren lassen
anschließend mit Dampf bei ca. 200 °C ca. 15-20 Minuten goldgelb backen



Gesegneten Appetit