



## Schwäbisches Bauernbrot mit Sesam

### Zubereitung

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben – ein wenig Sesam zum Bestreuen beiseite geben – und alles zusammen zu einem lockeren geschmeidigen Teig kneten. Danach ca. 2 Stunden zugedeckt ruhen lassen. Anschließend Brote formen, mit Wasser bestreichen und Sesam drüberstreuen. Nochmals 5-10 Minuten gehen lassen.

Backzeit: 30 Minuten bei 250 Grad Ober- und Unterhitze, weitere 30 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze. Eine Schüssel Wasser ins Backrohr stellen!

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Isabella Wieser.**

### Zutaten

1700 g Weizenmehl

300 g Roggenmehl

1 Würfel frische Hefe

1,2 - 1,4 l lauwarmes Wasser

50 g Salz

50 g Sesam

1 TL Brotgewürz