



## Käse-Sesam-Brötchen



 Arbeitszeit: -

 Koch- & Backzeit: -



für ca. 20 Brötchen



Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 200 g Weizenmehl Type 812
- 400 g Weizenvollkornmehl
- 60 g Sesam geschält
- 250 g Gouda oder Emmentaler gerieben
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 42 g Hefe
- 450 ml lauwarmes Wasser
- Mehl zum Bearbeiten
- 3 EL Milch zum Bestreichen

### Zubereitung

Den Sesam in einer Pfanne (ohne Fett) unter Wenden goldbraun rösten. Mehl, Salz, Zucker in einer Schüssel mischen. Die Hefe hineinkrümeln und mit Wasser begießen. 50g Käse und 20g Sesam beiseite stellen für später, den Rest in die Schüssel geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer 60cm langen Rolle formen. Die Teigrolle in 20 gleich große Stücke teilen und zu 20 Kugeln formen. Die Kugeln ausreichend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit einem scharfen Messer der Länge nach einritzen, mit Milch bestreichen und mit dem restlichen Sesam und Käse bestreuen.

Den Backofen auf **200°C** vorheizen, eine Tasse heißes Wasser auf dem Backofenboden stellen. Die Brötchen **ca. 25 – 30 Minuten** backen.

