



Backmischung für Sesam-Brezn zum Verschenken

Zutaten

- 1 kg Weizenmehl
- 2 Large Trockenhefe
- 2 TL brauner Zucker
- 2 TL Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate
- 1 TL Salz
- 300 ml Wasser
- 6 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1 EL Knoblauchbutter
- 2 EL Sesamkörner

Zubereitung

1. In eine Schüssel Weizenmehl geben. Trockenhefe, Zucker, MAGGI Würzmischung 4 und Salz zugeben und gut mischen.
2. Die Backmischung halbieren und in 2 Beutel (12 Portionen pro Beutel) füllen. Mit Zubereitungsanweisung als Geschenk verpacken (siehe Foto).
3. Zubereitung der Backmischung: Die Backmischung aus einem Beutel mit lauwarmem Wasser und THOMY Reines Rapsöl verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig mit einem Küchentuch bedeckt in der zugfreien, warmen Küche ca. 30 Min. gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen.
4. Anschließend den Teig nochmals durchkneten, in 12 Portionen teilen und Brezn daraus formen (es können auch kleine Brötchen geformt werden). Ein Backblech mit Backpapier belegen, Brezn darauf verteilen und mit dem Tuch bedeckt weitere ca. 20 Min. gehen lassen. Brezn auf der mittleren Einschubebene ca. 18 Min. backen.
5. Herausnehmen, mit Knoblauchbutter bepinseln und mit Sesamkörner bestreuen. Anschließend im Backofen in ca. 5 Min. fertig backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	31 g
Energie	181 kcal
Fett	4 g
Protein	5 g

- 🕒 90 Minuten
- ⊕ 24 Portionen