

# Pilz-Mischbrot mit Sesam

## Rezept für den Brotback-Automaten

Die folgende Zusammenstellung ergibt ein ca. 600 Gramm Brot

- 60 g Roggen-Sauerteig (trocken)
- 135 g Roggenmehl
- 135 g Weizenmehl
- 40 g Sesamkörner
- 30 g Pilzpulver mit starkem Aroma (Birkenpilz, Steinpilz, Spitzmorchel, Stockschwämmchen, Hexenröhrling, u.ä.)
- 1/3 Teelöffel Weizenkleber (Gluten)
- 10 g Salz
- 1/2 Würfel Frischhefe oder
- 5 g Trockenhefe
- 255 ml Wasser (ca. 30 - 35°C warm)

Alle Zutaten in die Backform einwiegen und zum Schluß das Wasser zugeben.  
(Bei Verwendung von Frischhefe wird diese zuerst im Wasser aufgelöst)

Backform in den Brotback-Automaten setzen und folgende Einstellungen vornehmen:

- Mischbrot (3 Std, 40 Min.)
- Bräunungsgrad dunkel

Wenn die Backzeit beendet ist, Brot aus der Form entnehmen und auskühlen lassen.

Anmerkung: Dieses Brot ist kein lockeres, leichtes Brot, welches im Brotback-Automaten aufgeht wie andere Brote! Es bleibt, ähnlich wie bei einem Vollkornbrot, mit sehr kleinen Lufträumen. Es wirkt fest, schwer, aber nicht hart! Es entwickelt einen kräftigen Sauerteig-Geschmack, der aber durch das Pilzpulver abgemildert wird.



Birkenpilz (*Leccinum scabrum*)



Ganzes Brot



Angeschnittenes Brot