




  
**Emile Henry**  
FRANCE



-  Das Geheimnis ist eine erhöhte und exakt regulierte Feuchtigkeit beim Backen.
-  Diese Form aus feuerfester Keramik sorgt für den Feuchtigkeitsgehalt, den Ihr Brot beim Backen benötigt. Das Brot ist lecker mit einer knusprigen Kruste und einer zart-weichen Krume auf der Oberseite wie auf dem Unterteil, sogar für Glütensfreies Bröte.
-  Das Brot ist knusprig, ohne es aus seiner Form während Kochen herauszunehmen und ohne Wassers im Ofen hinzuzufügen.



MADE IN  
**FRANCE**  
SINCE 1850

LIMPMODE

# Die Brotform

Ein leckeres hausbackenes Brot mit  
einer knusprigen Kruste und einer zart-weichen Krume.



  
**Emile Henry**  
FRANCE

# Dänisches Roggen-Sesam-Brot

Zubereitung + Ruhezeit: 50 min  
Backzeit: 25 min

## Zutaten:

- 600 g Roggenmehl
- 200 g Weizenmehl Typ 55
- 60 g geröstete Sesamsaat
- 100 g Gurarkernmehl
- 3 EL Ahornsirup
- 15 g Feinsalz
- 20 g trockene Bäckerhefe
- 500 g Wasser



- 1 Das Wasser auf ca. 40 °C erhitzen. Die Mehle, das Salz, den Ahornsirup, 50 g Sesamsaat und die Bäckerhefe in einer großen Schüssel mischen.
- 2 Lauwarmes Wasser hinzugeben und gut kneten, bis eine glatte Kugel entsteht. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig 40 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Die Form buttern und mehlen.
- 3 Den Teig noch einmal durchkneten, um das Kohlendioxid abzuleiten. Einen Zylinder formen und in die Form legen. Mit dem Deckel zudecken und 50 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 4 Den Backofen auf 230 °C vorheizen. Die Oberseite des Brots mit Wasser bepinseln und mit der restlichen Sesamsaat bestreuen.
- 5 Die Form mit dem Deckel in den Ofen schieben und 45 Minuten backen.
- 6 Aus dem Ofen nehmen, 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen und aus der Form nehmen.