

# Sesam-Knöpfe

Gesamtzeit **330 Min.** 330 Min. Vorbereitungszeit

## ZUTATEN

22 Portion(en)

### Reiskochstück:

**115 g** Reismehl

**290 g** Wasser

### Hauptteig:

**75 g** Kikkoman natürlich  
gebraute süße Sojasauce

**70 g** Wasser  
abgekühltes Kochstück

**460 g** Weizenmehl 480

**60 g** Zucker

**15 g** Backhefe

**15 g** Sonnenblumenöl

**5 g** aktives Gerstenmalz

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Reiskochstück: Für das Kochstück Mehl und Wasser vermischen, unter ständigem Rühren erhitzen und zu einer klumpen freien Masse aufkochen. Das fertige Kochstück mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.

### Schritt 2

Hauptteig: Für den Hauptteig, Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce und das Wasser in eine Schüssel geben, abgekühltes Kochstück, Weizenmehl, Zucker, Backhefe, Sonnenblumenöl, aktives Gerstenmalz zufügen, 6 Minuten langsam mischen und weitere 3-4 Minuten schneller kneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen. Beim Mischen mit der Küchenmaschine darauf achten, den Teig nicht zu überkneten. Die ideale Teigtemperatur nach dem Kneten beträgt 28°C. Den Teig dann für 45 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Hard Facts Hauptteig:

- Teigruhe: 45 min
- Backtemperatur: 210°C
- Backdauer: 10 min

### Schritt 3

Aufbereitung: Den Teig auf eine mit Weizenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und in Stücke zu 50g teilen. Die Teiglinge rundschleifen, auf eine leicht bemehlte Fläche geben und für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen. Die entspannten Teiglinge

nun vorsichtig flachdrücken, zu Strängen einrollen und gleichmäßig ausrollen. Die Stränge in Roggenmehl 500 wälzen und zu Einstrangknöpfen formen. Die geformten Knöpfe mit Wasser bestreichen, in Sesam wälzen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

#### **Schritt 4**

Backen: Die aufgegangenen Knöpfe in das auf 210°C vorgeheizte Backrohr geben, gut beschwaden und 10 Minuten backen. Die fertigen Knöpfe auf einem Gitter auskühlen lassen.