# Silvesterbrot



**ZUTATEN für 4 Personen:**
500g Weizenmehl Type 700
10g Salz
10g Honig
20g Butter handwarm
30g Hefe frisch oder 14g Trockenhefe
270g Wasser lauwarm
1 EL ger. Käse
1 EL schwarzer Sesam
1 EL Sesam
1 EL Mohn

**Zubereitung:**
Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig in einer Küchenmaschine für 7 Minuten kneten. Anschließend den Teig für 15 Minuten zudecken gehen lassen.
Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen und diese rundschleifen und nochmal für 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.
Dann aus den Teigkugeln vier Rollen formen. Diese Rollen in die aktuelle Jahreszahl formen und mit Wasser einstreichen. Die Zahlen nach Belieben mit Mohn, Käse, Sesam bestreuen und auf ein gelochtes Backblech legen.
Jetzt nochmal 15 Minuten zugedeckt gehen lassen und anschließend im Dampfgarer backen.

Combigaren mit Heißluft plus, 205° mit 70% Feuchte für 15 Minuten

Miele

SCHMÖLZER
WOHNFÜHLSTUDIO