

Kürbiskernbrot



ZUTATEN (FÜR 1 BROT)

350 g	Weizenmehl
250 g	Roggenmehl Typ 1150
1 EL	Zucker
2 TL	Salz
½ Würfel	frische Hefe
75 g	Sauerteig (aus dem Supermarkt)
150 g	Kürbiskerne
	etwas Mehl zur Teigverarbeitung

1. SCHRITT

350 g Weizenmehl, 250 g Roggenmehl Typ 1150, 1 EL Zucker, 2 TL Salz,

½ Würfel frische Hefe, 75 g Sauerteig (aus dem Supermarkt),

300 ml lauwarmes Wasser

Mehle mit Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe darüber bröckeln, Sauerteig zugeben. 300 ml lauwarmes Wasser zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 60 Min. gehen lassen.

2. SCHRITT

etwas Mehl zur Teigverarbeitung, 150 g Kürbiskerne

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. 1 EL der Kürbiskerne zum Garnieren beiseite legen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Kürbiskerne unter den Teig kneten (etwas zum drüber streuen übrig lassen) und zu einer großen Kugel formen. Auf das Blech setzen und zugedeckt ca. 1 Std. ruhen lassen.

3. SCHRITT

Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Brot üppig mit Wasser bestreichen und mit den restlichen Kürbiskernen bestreuen. 15 Min. im Backofen anbacken. Danach die Ofentemperatur auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) reduzieren und das Brot 50 Min. fertig backen. Vollständig erkalten lassen.