

Kürbiskernbrot



Zutaten für 1 Brot:

300 ml	Wasser
½	Hefewürfel
350 g	Weizenmehl
250 g	Roggenmehl
2 TL	Salz
150 g	Kürbiskerne

Zubereitung:

Roggen- und Weizenmehl in eine Schüssel geben und das Salz untermischen. Darauf zerbröselte Hefe und lauwarmes Wasser geben und alles gut zu einem glatten Teig verkneten.

Anschließend den Teig in der Schüssel abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche die Kürbiskerne in den Teig einkneten. Ihr solltet jedoch noch einige Kerne zum Bestreuen übrig lassen.

Den Teig für das Kürbiskernbrot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt erneut eine Stunde gehen lassen.

Im Anschluss den Teig zu einem Brotlaib formen und mit etwas Wasser bepinseln. Die übrigen Kürbiskerne darüberstreuen. Das Kürbiskernbrot bei 220 °C etwa 40 Minuten lang backen. Nach ca. 15 Minuten solltet ihr die Temperatur auf 200 °C herunterdrehen.