

Kürbiskernölbrot

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 180 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Roggenmehl	210 g
Kürbiskerne / Kürbiskörner	75 g
Kürbiskernöl	70 g
Weizenmehl (griffig)	370 g
Trockengerem / Trockenhefe	28 g
Salz	15 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	410 g

Zubereitung:

Die Kürbiskerne fein hacken oder gehackte Kerne kaufen.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen und zu einem homogenen Teig kneten. (Per Hand oder mit dem Mixer/mit der Küchenmaschine)

Den Teig zu einer Kugel formen und bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde zugedeckt gehen lassen. Anschließend noch einmal durchkneten, zu einem Laib formen und wieder 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.

Den Laib an der Oberseite 5 x ca. 1 cm tief einschneiden und mit Wasser bestreichen.

Bei 200°C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 min. backen. Den Laib zwischendurch 1-2x mit etwas Wasser bespritzen.

Das Brot ist fertig wenn es beim Klopfen hohl klingt und außen eine schöne braune Kruste hat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2335-Kuerbiskernoelbrot.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at