



Kürbiskernbrot

Zutaten:

- 450 g Weizenbrotmehl AT Type 700 / DE Type 630
- 10 g Germ/Hefe
- 10 g Salz
- 50 g Kürbiskerne, gemahlen
- 100 g Kürbiskerne, ganze
- 350 ml Wasser, lauwarm
- 50 g Kürbiskernöl
- 1 EL Essig
- Gewürze nach Belieben (Koriander, Kümmel, Fenchel)

Zubereitung:

Zuerst alle flüssigen Zutaten und die Germ in eine Schüssel geben, und vermischen, bis sich die Germ aufgelöst hat. Nun alle trockenen Zutaten dazu geben. Diese Mischung knetest Du nun mit Deiner Küchenmaschine oder einem Handmixer so lange bis er sich der Teig fast vom Schüsselrand löst. Ganz löst er sich bei mir nie.

Den Teig stürzt Du dann auf Deine Arbeitsfläche, die Du mit etwas Mehl bestreut hast. Du formst mit bemehlten Händen einen Laib und legst diesen in ein, gut mit Mehl ausgestaubtes Simperl. Wickels das ganze nun in Frischhaltefolie ein und stellst es, über Nacht, in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag stürzt Du Dein Brot auf ein, mit Backpapier ausgelegtes. Blech und lässt das Ganze noch ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen.

Dein Backrohr heizt Du auf 250°C Ober-/Unterhitze vor und stellst dabei eine feuerfeste Schüssel oder Backblech auf den Boden Deines Rohres.

Nun gibst Du Dein Brot in das Backrohr, und gießt ca. 125 ml Wasser in die feuerfeste Schüssel (Blech).

Backrohrtüre schnell schließen und das Brot für ca. 7 Minuten backen. Türe öffnen, damit der Dampf entweichen kann, Türe wieder schließen und die Temperatur auf 200°C Grad reduzieren und das Brot noch weitere 20 - 30 Minuten backen.

Nach der Backzeit machst Du die "Klopfrage", das heißt, wenn Dein Brot hohl klingt, wenn Du auf die Unterseite klopfst, ist es durchgebacken.

Auskühlen lassen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht Dir Deine Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte -Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen. Der Link darf gerne geteilt werden.