

Kürbiskern-Brot

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1/4 Würfel frische Hefe
375 g Weizenmehl
75 g Roggenmehl
30 g Honig
12 g Salz
150 g Kürbiskerne

Zubereitung

1. Gebt alle Zutaten (bis auf die Kürbiskerne) in eine Schüssel, schüttet 350 ml kaltes Wasser dazu und verknetet das Ganze 10 Minuten lang auf mittlerer Stufe. Jetzt gebt ihr die Kürbiskerne zum Teig und knetet weitere 10 Minuten. Dann deckt ihr den Teig ab und lasst ihn eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen.
2. Jetzt breitet ihr ein sauberes Geschirrtuch aus, stäubt die Oberfläche mit Mehl ein und gebt den Teig darauf. Der Teig wird jetzt gefaltet. Das heißt, ihr zieht nacheinander an allen Seiten und faltet den Teig Richtung Mitte zusammen. Zum Schluss schlägt ihr das Geschirrtuch darüber und lasst den Teig nochmal eine Stunde ruhen.
3. Ihr könnt den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech backen. Schaut aber vorher unbedingt auf die Verpackung, bis zu welcher Temperatur das Backpapier genutzt werden darf. Der Backofen wird diesmal nämlich sehr heiß. Ich habe einen gusseisernen Topf genommen. Darin lässt sich wunderbar Brot backen. So oder so heizt ihr den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vor. Backblech bzw Topf müssen unbedingt mit aufgeheizt werden.
4. Wenn die Temperatur erreicht ist, reduziert ihr wieder auf 230 Grad Ober-/Unterhitze und gebt den Teig auf das Backblech bzw in den Topf. Wenn ihr einen gusseisernen Topf verwendet: Deckel drauf! Jetzt wird das Brot 32 bis 35 Minuten gebacken. Holt das Brot aus dem Ofen und lasst es erst im Topf und später auf einem Gitter abkühlen. Fertig.