

Kürbiskern Brot

Zutaten :

300g Weizenmehl

300g Roggenmehl

3,5 EL Apfelessig

1 Pck. Trockenhefe

1,5 EL Salz

1 EL Honig

360ml lauwarmes Wasser

160ml Milch

50g Kürbiskerne

2 EL Kürbiskernöl

Zubereitung :

Alle Zutaten bis auf die Kerne in einer Rührschüssel geben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine gut verkneten. Kürbiskerne zugeben und kurz unterkneten. Teig in einer Schüssel wie angegeben gehen lassen.

Anschließend Hefeteig nochmals gut durchkneten und einen Brotlaib formen. Den Laib auf ein Blech mit Backpapier legen und nochmals gehen lassen. Brot leicht anfeuchten mit ein paar Kernen belegen. Brot wie angegeben backen.

Einstellungen:

Teig gehen lassen 40 °C ,30 Minuten

Brotlaib gehen lassen 40°C , 15 Minuten

4D Heißluft 220 °C , Dampfzugabe stark 15 Minuten

4D Heißluft 180°C , Dampfzugabe aus , 40 Minuten

