



Express Vollkornbrot mit Kürbiskern

Schwierigkeitsgrad



1 Stück



1 Stunde

Zutaten

380g Dinkel- Vollkornmehl
120g Weizen- Vollkornmehl
100g Kürbiskerne
2 El. Kürbiskernöl
1 El. Balsamico- Essig
21g frische Hefe
ca. 400ml lauwarmes Wasser
2 Tl. Salz
1 Tl. Zuckerrübensirup

Zubereitung

Den Backofen auf 230° Ober/Unterhitze vorheizen. Den kleinen Zaubermeister mit Butterschmalz einfetten und eine Handvoll Kürbiskerne in die Form streuen.

Die beiden Mehlsorten in die Rührschüssel sieben, Salz und die restlichen Kerne darauf streuen. Die Hefe im Wasser komplett auflösen und zum Mehl geben. Honig, Öl und Essig zufügen und das Ganze gut vermischen und ca. 3 Minuten kneten lassen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und länglich formen. In die Form geben und zugedeckt ca. 40 Minuten backen.

SCAN ME



Ofenmeister



pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN