

Kürbiskern-Kefir-Brot

Kürbiskern-Kefir-Brot – Knackiges Brot mit einer schönen Kruste

Kürbiskern-Brot ist eine leckere Sache und deshalb gibt es bei uns des Öfteren dieses Kürbiskern-Kefir-Brot. Auch bei diesem Brot ist die Zubereitung des Teiges recht schnell erledigt. Also ein Brot ohne viel Schnick-Schnack. Zuerst werden die trockenen Zutaten miteinander vermengt und dann zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verknetet. Wenn das erledigt ist, heißt es erstmal warten und zwar 3 Stunden.

Wenn der Teig schön aufgegangen ist wird er auf ein bemehltes Stück Backpapier gegeben gefaltet und zu einem Laib geformt. Anschließend zusammen mit dem Backpapier in eine Form gegeben. Den Deckel schließen und ruhen lassen, bis der Backofen seine Temperatur erreicht hat. Wenn der Ofen seine Temperatur erreicht hat, kommt das Kürbiskern-Brot in den Ofen und wird dort für 30 Minuten mit Deckel gebacken. Danach wird das Brot kurz vom Backpapier befreit und in die Form zurückgegeben. Nun noch einmal für 30 Minuten ohne Deckel backen und fertig ist das frische Brot ☐

Super einfaches Brot mit Kefir und knackigen Kürbiskernen

Das Brot habe ich mit Weizenmehl und Roggen-Vollkornmehl gebacken. Dieses Mal habe ich Trockenhefe verwendet, was immer super unkompliziert ist. Mein Kefir war gekauft, wer einen eigenen Kefir-Pilz besitzt, kann aber sicherlich auch frischen Kefir verwenden. Für dieses Brot verwende ich ganz normalen

Weißwein-Essig, weißer Balsamico-Essig ist aber auch super. Die Zugabe von Brotgewürz ist wie immer Geschmackssache.

Gebacken habe ich das Brot in meinem UltraPro (1,8l) von Tupperware, ich liebe dieses Teil (unbezahlte Werbung/selbstgekauft). Natürlich könnt ihr das Brot aber auch in jeder anderen Form mit Deckel, Beispielsweise einem Römertopf, oder Brottopf backen. Übrigens lässt sich Brot auch in einem Edelstahl-Topf mit Glasdeckel backen, allerdings wird das Brot dann nicht ganz so schön wie im Gusstopf oder im Ultra.



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

Kalorien zählen leicht gemacht
110 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein kalorienarmes Frühstück

**Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!**

mehr Infos zum Buch