

Kürbiskernbrot

Leckerer Kürbiskernbrot mit Roggenvollkornmehl

Es war mal wieder Zeit für ein frisches Kürbiskernbrot. Ich mag Kürbiskerne super gerne und besonders im Brot sind sie super lecker. Kürbiskernbrot kann man hier leider auch nicht mal eben so kaufen, weshalb ich es ab und zu selber backe. Das ist auch gar nicht schwer und das fertige Brot richtig gut. Für den Teig nehme ich Weizen- und Roggenvollkornmehl. Dazu verwende ich dann Honig, dunklen Essig und Brotgewürz. So wird das Brot schön aromatisch und wir mögen es so am liebsten.

Das Weizenmehl welches ich verwendet habe war Type 550. Unser Roggenvollkornmehl hat leider keine Nummer. Das Weizenmehl könnt ihr auch durch Weizenvollkorn- oder Dinkelmehl ersetzen. Eventuell benötigt ihr dann aber wenig mehr Flüssigkeit. Das Brotgewürz ist optional und reine Geschmackssache. Ebenso der Essig. Man schmeckt ihn nach dem Backen nicht heraus, trotzdem verleiht er dem Brot eine tolle Note. Den Honig könnt ihr wie immer auch durch Zucker ersetzen, oder komplett weglassen.

Frisches knuspriges Kürbiskernbrot ganz einfach selber machen

Für das Kürbiskernbrot zuerst die Hefe zusammen mit dem Honig und dem Wasser in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Das Mehl, den Essig, 100 g Kürbiskerne und das Salz dazu geben und mit den Knethaken des

Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig ist sehr weich und klebrig! Den fertigen Teig zugedeckt 2 Stunden gehen lassen. Nachdem der Teig schön aufgegangen ist, etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig auf die bemehlte Fläche geben. Nur ganz kurz leicht kneten und zu einem beliebigen Laib formen.

Das Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Eiweiß einpinseln und mit den restlichen Kürbiskernen bestreuen. Abgedeckt für weitere 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Brot im vorgeheizten Backofen für 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze senken und das Brot für weitere 40 Minuten fertig backen.□

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Mein Rezeptbuch: Das Rezeptbuch zum Selberschreiben – Deine 150 Lieblingsrezepte im eigenen DIY Kochbuch

[mehr Infos zum Buch](#)

TOLLE BROTBÄCKFORMEN FINDET IHR HIER
