Brot & Gebäck

Krustenbrot mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.

Brot
Rezeptart

30 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Warte- und Backzeit: 80 – 100 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

½ l Sauer- oder Buttermilch
400 g Roggenmehl Typ 960
200 g Weizenmehl Typ 700
150 g Steirische Kürbiskerne, gemahlen
3 TL Salz
1 ½ Pkg. Trockengerm
5 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
warmes Wasser nach Bedarf

Zubereitung

Alle Zutaten zu einen weichen Hefeteig verarbeiten, 10 – 15 Minuten Kneten und in einer bemehlten Kastenform an einem warmen Ort aufgehen lassen (mind. 20 – 25 Minuten). Im vorgeheizten Backrohr zuerst bei 240°C ca. 10 Minuten backen, dann die Hitze auf 190 °C reduzieren und ca. 40 Minuten fertig backen.

Tipp: Am Ende der Backzeit mit einem Holzspieß überprüfen ob das Brot in der Mitte schon durchgebacken ist.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch