

Steir. Kürbiskernbrot

250g Roggenmehl Type 960 Rösselmühle
250g Weizenmehl Type 1600 od. 480 Universal
10g Salz
10g Speiseöl od. Schweineschmalz
10g Backprofi's Sauerteig
5g Backprofi's Malz
7g Dr. Oetker Trockengeram
5g Backprofi's Brotgewürz
100g Steirische Kürbiskerne Steirerkraft
380g Wasser (handwarm)



1. Aus allen Zutaten einen eher weichen Teig rühren, ca. 10min auf langsamer Stufe mit der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer
2. Danach den Brotteig für 30min zugedeckt rasten lassen
3. Nach der Teigruhe den Brotteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Laib formen. Anschließend zu einem Wecken formen
Die Oberfläche mit Wasser bestreichen und mit steirische Kürbiskerne bestreuen. Anschließend das Brot in eine Kastenform geben
4. Das Kürbiskernbrot nun zugedeckt für etwa 30min an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Brot um 2/3 vergrößert hat
5. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 240°C vorheizen
6. Jetzt wird das Brot in den Backofen geschoben. Zusätzlich ein Gefäß mit warmem Wasser in den Backofen stellen damit das Brot schöne Risse bekommt. Möchte man eine glatte Oberfläche öffnet man nach etwa 3min kurz die Backofentür damit der Dampf entweichen kann.
7. Backanleitung: Vorheizen 240°C / wenn das Brot im Ofen ist die Hitze auf 180°C reduzieren / Heissluft Backzeit ca. 50min
8. Das Kastenbrot nach dem Backen gleich entleeren und auf einem Rost auskühlen lassen.
9. Wenn man am Ende der Backzeit an der Unterseite des Brotes draufklopft muss es sich "hohl" anhören, dann ist es durchgebacken