

Dinkel Kürbisbrot



Zutaten

- 600 g Dinkelmehl Type 630
- 100 g Kürbiskerne
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 1 TL Honig
- 430 ml lauwarmes Wasser (ca. 37-38 Grad)
- 1 EL Essig

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben
2. Ca. 6 Minuten zu einem Teig verkneten
3. Teig kurz mit der Hand nachkneten
4. Abgedeckt 1 Stunde gehen lassen
5. Ofenmeister oder Brotform vorbereiten
6. Form leicht einfetten und mit Mehl/Kürbiskernen bestreuen
7. Teig vorsichtig falten und zu einer Kugel formen
8. In den Ofenmeister geben
9. Oberfläche leicht einschneiden
10. Deckel aufsetzen
11. Nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen
12. In den kalten Ofen stellen
13. Bei 230 Grad Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten backen
14. Deckel entfernen
15. Weitere 10 Minuten backen für eine knusprige Kruste
16. Brot vollständig auskühlen lassen
17. Anschneiden und genießen