

# kreativbackmischung



## Bio-Dinkelvollkornbrot - grob gemahlen -

von Brotsommelier

*Jim Jessau*

**Kreativrezept:**

Kürbiskerne

100g Kürbiskerne

**Topping:** 40g Kürbiskerne

280g kaltes Leitungswasser

Optional: 10g Honig

### Schritt 1:



Inhalt in eine große Schüssel geben.  
Optional: 10g Honig hinzugeben.  
280g kaltes Leitungswasser hinzugeben,  
zu einer homogenen Masse vermengen.

100g Kürbiskerne für 1 Stunde in kaltem  
Wasser einweichen. Teig für 1 Stunde im  
Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen.

### Schritt 2:

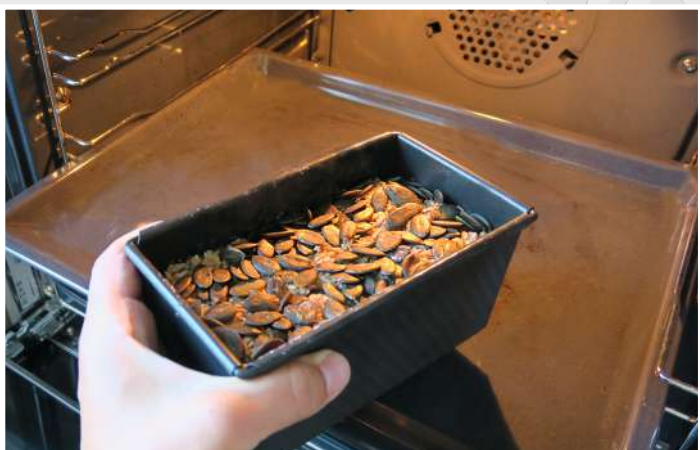


Die eingeweichten Kürbiskerne hinzugeben und  
gut durchkneten. Teig in die Backform geben.

40g Kürbiskerne aufstreuen.

Mit Klarsichtfolie abdecken. Im Kühlschrank 5-24  
Stunden reifen lassen.

### Schritt 3:



Ofen auf 240°C vorheizen, Ober-/Unterhitze  
Auflaufform auf den Boden des Ofens stellen.

Form auf das Backblech stellen, Ofen auf  
200°C runterstellen.

Für Dampf: Wasser in die heiße Auflaufform  
gießen.

Backzeit: 60-70 Minuten.

### Schritt 4:



Brot aus dem Ofen holen. Direkt aus der Form  
holen, auf einem Rost auskühlen lassen.

**TIPP:** Das Brot muss unbedingt Luft von unten  
kriegen, sonst bildet sich Feuchtigkeit.