

29. April 2009

Kürbiskernmischbrot

Mal wieder ein Brot ohne vorherige Rezeptvorlage. Das Ergebnis ist sehr aromatisch mit vergleichsweise lockerer Krume.

Vorteig

- 100 g Weizenmehl (1050)
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 1-2 g Trockenhefe
- 200 g Wasser

Hauptteig

- 200 g Weizenmehl (1050)
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Roggenvollkornmehl
- 160 g Wasser
- 6-7 g Trockenhefe
- Kürbiskerne

Die Zutaten für den Vorteig vermischen und je nach eigenen Befinden 4-12 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten zugeben, 20 Minuten kneten und ca. 30-40 Minuten ruhen lassen. Dann den Laib formen, einschneiden und ca. 1 Stunde bei 25-30°C gehen lassen. Ofen auf 250°C vorheizen, Brot 10 Minuten unter hoher Luftfeuchte backen und dann die Temperatur auf 190°C drosseln. Nach weiteren 30 Minuten ist das Brot fertig.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

