

Kürbiskernbrot

[Brote](#)



- 200 g Dinkelmehl Typ 1050
- 260 g Wasser
- 200 g Dinkelmehl Typ 630
- 10 g frische Hefe
- 5 g Salz
- 10 g Zucker
- 15 g Olivenöl oder [„Omas Butteröl“](#)
- 100 g Kürbiskerne

Dinkelmehl Typ 1050 und Wasser in den Mixtopf des Thermomix geben und 25 Sek./Stufe 2 vermischen.

Die restlichen Zutaten zugeben und 4 Min./auf Teigstufe kneten.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und mit geschlossenem Deckel min. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf die [Teigunterlage](#) geben und mehrfach falten, locker zu einer Rolle formen, mit Mehl bestäuben und einschneiden.

Den Leib in den leicht geölten kleinen [Zaubermeister](#) geben und weitere 15 Minuten gehen lassen.

Den [Zaubermeister](#) in den vorgeheizten Backofen auf die untere Einlegeschiene stellen und mit Ober- und Unterhitze, bei 200°C ca.50 Min. backen. Bitte Garprobe machen,erst wenn das Brot von alleine herausfällt ist es wirklich durch. Ansonsten 5-10 Min. nachbacken.

Das Brot mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.

Die Kürbiskerne können auch durch Walnüsse ausgetauscht werden.