

Vollkornbrot mit Kürbiskernen

Zutaten:

300 g Dinkelmehl
50 g Roggenmehl
250 g Weizenmehl
200 g Kürbiskerne
1/2 Würfel Germ (Hefe)
1 TL Salz
450 g Wasser
10 g Öl
10 g Essig

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und 1/2 Std. rasten lassen.
In 2 befettete Auflaufformen füllen, und nochmal 15 min. gehen lassen. Mit Wasser besprühen.
180° Grad, Heißluft, ca. 45 min. backen

