

KÜRBISKERNBROT

ZUTATEN

200 g Dinkel-Vollkornmehl
250 g Weizenmehl
1 TL Natron (evtl. Backpulver)
1 TL Zucker
1 TL Meersalz
3 EL + 1 EL Kürbiskerne
200 g b*Vegani Kokos Natur
200 ml b*Haferdrink
Backpapier

... SO GEHT'S

1. Dinkel-Vollkornmehl, Weizenmehl, Natron (da nicht in Bio-Qualität lieferbar, evtl. Backpulver verwenden), Zucker, Salz und Kürbiskerne in einer großen Schüssel vermengen.
2. b*Vegani und b*Haferdrink zugeben und alles mit den Händen (ggfs. etwas Mehl dazu nehmen) oder den Knethaken der Küchenmaschine zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
3. Backpapier in eine Springform einspannen, Teig zu einer Kugel formen, mittig in die Form legen, mit Kürbiskernen bestreuen und den Teig mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden.
4. Das Brot im vorgeheizten Ofen (200 °C Ober- und Unterhitze), abgedeckt für 20 Minuten backen.
Anschließend unabgedeckt für weitere 5 – 10 Minuten bräunen.
Abkühlen lassen und frisch servieren.
Schmeckt super mit den süßen Aufstrichen von Rigoni di Asiago.
Ist aber auch mit herzhaftem Aufstrich ein Genuss.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT