



# KÜRBISKERNBROT



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig



15



mittel

## ZUTATEN FÜR 1 BROTLAIB

**250 g**

**500 g** Sauerteig

**500 g** Weizen Mehl Type 1600

**200 g** Kürbiskerne, geröstet

**140 ml** Wasser

**10 ml** Apfelessig

**1 EL** Honig

**15 g** Salz

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen Rührkessel geben und gut durchkneten..
2. Brotlaib formen, nach Belieben mit ganzen Kürbiskernen bestreuen und an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.