



KÜRBISKERNBROT



QimiQ VORTEILE

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



15



mittel

ZUTATEN FÜR 1 BROTLAIB

250 g QimiQ Sahne-Basis

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.