

Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Herbst
Für: 2 Stück
Verfasst von: Elisabeth Hohenwarter

Zutaten

500 G	Kürbisfleisch gekocht
400 G	Dinkelmehl Typ 700
600 G	Roggenmehl Typ 960
100 G	Weizen- oder Dinkelgrieß
CA. 500- 600 ML	Wasser
30 G	Salz
1 WÜRFEL	Germ

2-3 EL	Sauerteig (wenn vorhanden)
2 EL	Brotgewürz
ETWAS	Kürbiskernöl
CA. 50 G	Kürbiskerne und einige zum Bestreuen
1 TL	Zucker

Zubereitung

- 1. Mehl und Grieß mischen, gemeinsam in eine große Schüssel geben.
- 2. Salz abwiegen, mit 1 TL Zucker und dem Germ im warmen Wasser auflösen.
- 3. Mit den restlichen Zutaten zum Mehl geben und einen weichen, aber nicht klebrigen Teig kneten.
- 4. Rasten lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- 5. Zwei Kastenformen mit Öl ausstreichen und mit etwas Grieß und Kürbiskernen ausstreuen.
- **6.** Den Teig in zwei Hälften teilen nochmals gut durchkneten.
- 7. Wecken formen und in den Kastenformen, an einem warmen Ort wieder ca. 20 Minuten ruhen lassen.
- 8. Dann mit Wasser bestreichen, mit Kürbiskernen bestreuen.
- 9. Bei 240°C abfallender Temperatur auf 180° ca. 45 Minuten backen.

Gutes Gelingen!