

Mamas Kürbiskernbrot

Das Rezept für Mamas Kürbiskernbrot ist zwar etwas aufwändiger, aber die Mühe lohnt sich - es schmeckt einfach wunderbar!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,9 h



Zutaten

200 g	Kürbiskerne
1 EL	Trockenhefe
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
300 ml	Wasser (warmes)
0.5 TL	Salz
800 g	Mehl
1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Ei
2 TL	Wasser (zum Verquirlen des Eies)

Zubereitung

1. Für Mamas Kürbiskernbrot den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Kürbiskerne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen 10 Minuten rösten lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Hefe in 1/3 des Wassers einrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann das Salz und das restliche Wasser hinzufügen und alles gut verrühren. Nach und nach das Mehl unterheben und 10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten.
3. Eine große Schüssel mit Olivenöl einfetten und den Teig darin hin und her wälzen, bis er rundum mit Öl bedeckt ist. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig so an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
4. Währenddessen die Ofentemperatur auf 190°C erhöhen. Die Arbeitsfläche mit Mehl

ausstreuen und den Teig darauf zu einem großen Kreis ausrollen. Mit Olivenöl bestreichen und die Kürbiskerne darüber streuen.

5. Den Teig wie eine Roulade zusammenrollen und in der Mitte falten. Dann erneut für weitere 5 Minuten kneten und zu einem Brotlaib formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Laib darauf legen. Abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
6. Eiweiß mit etwas Wasser verquirlen und das Brot damit einpinseln. Das Brot mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden und im Ofen ca. 45 Minuten backen lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Mit dem Rezept für Mamas Kürbiskernbrot kann man entweder einen großen oder zwei kleinere Brotlaibe backen.