Kürbiskern-Chia-Brot

Backofen: **240° C**
Backzeit: **ca. 55 min**
Zubehör: **Ofenmeistere**

Zutaten:

450 g Buttermilch
1 Würfel Hefe
200 g Dinkelmehl Typ 630
100 g Roggenmehl Typ 1150
300 g Weizenmehl Typ 405
15 g Kürbiskernöl
2 TL Salz
100 g Kürbiskerne

Kürbiskerne + Chiasamen

Zubereitung:

Buttermilch und Hefe 3 min / 37° C / Stufe 1 im Thermomix verrühren.

Mehle, Kürbiskernöl und Salz zugeben und 4 min / Teigstufe kneten.

Kürbiskerne zufügen und weitere 1 min 30 sek / Teigstufe verkneten.

Teig in die gemehlte große Edelstahl-Rührschüssel geben und mit Deckel ca. 2 Stunden gehen lassen.

Ofenmeister leicht fetten und Boden mit Kürbiskernen ausstreuen.

Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben, mehrmals falten und zu einem länglichen Laib formen.

Laib in den vorbereiteten Ofenmeister legen, mit Wasser besprühen und mit Kürbiskernen und Chiasamen bestreuen. Saaten leicht andrücken.
Deckel aufsetzen.

Brot in den kalten Ofen auf die mittlere Schiene stellen und dann bei 240° C ca. 55 min backen.

Brot aus dem heißen Ofenmeister nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

PC SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Mobil: 0179 / 900 300 5
www.melaniepfoertsch-leckeresmitpamperedchef.de

Quelle: Steffi Ebbing