

Buttermilch - Brot mit Kürbiskernen

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR DEN SAUERTEIG

100	Gramm	Roggenmehl Type 997
10	Gramm	Sauerteigansatz (vom Grundrezept Sauerteig)
80	Gramm	Warmes Wasser

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

180	Gramm	Sauerteig
150	Gramm	Roggenmehl Type 997
250	Gramm	Weizenmehl Type 405
300	Gramm	Buttermilch
15	Gramm	Hefe
10	Gramm	Salz
50	Gramm	Kürbiskerne

Anleitung:

Für den Sauerteig alle Zutaten gut verkneten und ca. 12-20 Stunden an einem warmen Ort (ca. 25-28 Grad) stehen lassen. Für den Brotteig alle Zutaten (bis auf die Kürbiskerne) in den Brotbackautomaten geben (Das Wasser zuerst) und auf Normalstufe Brotbacken stellen. Kurz vor Ende der Knetzeit die Kürbiskerne dazugeben