

Roggenbrötchen mit Kürbiskernen

Kategorien: Brot, Brötchen

Zutaten für: 1 Rezept

225	Gramm	Weizenmehl Type 1050 in eine Schüssel geben
225	Gramm	Roggenmehl Type 1800 hinzufügen
1	Teel.	Salz hinzufügen alles vermischen In die Mitte eine Vertiefung drücken
60	Gramm	Frische Hefe hineinbröckeln
3/8	Ltr.	Lauwarmes Wasser die Hälfte des Wassers Hinzufügen
2	Essl.	Honig etwas hinzufügen Und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren, Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten Gehen lassen
50	Gramm	Restliches Wasser, Honig und Grobgehackte Kürbiskerne hinzufügen

Anleitung:

alles zu einem glatten Teig verarbeiten, solange schlagen bis sich der Teig vom Schüsselboden löst, zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen Brotteig auf einem leicht bemehlten Backbrett kräftig durchkneten, in 12 Portionen teilen, zu Brötchen formen, Mehl für das Backblech auf ein leicht bemehltes Backblech legen, Oberfläche mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden, 15 Minuten gehen lassen, danach mit etwas lauwarmem Wasser bestreichen 40 ganze Kürbiskerne mit je 4 Kürbiskernen belegen auf der mittleren Schiene bei 200°C etwa 30 Minuten backen, zusätzlich eine Metallschale mit Wasser in den Backofen stellen