

Kürbiskernbrot

Zutaten:

- 150 g Kürbiskernmehl
- 400 g Dinkelvollkornmehl
- Ca. 100 g Saaten, z.B. Kürbiskerne
- 1,5 TL Salz
- 1 Würfel Hefe
- 500 ml lauwarmes Wasser
- wer möchte: 5 EL Balsamico- oder Obstessig dazugeben

Zubereitung:

- die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen
- alle Zutaten miteinander verrühren
- anschließend in eine gefettete Kastenform (oberer Rand 26 cm lang) geben
- die gefüllte Kastenform ab in den kalten Backofen
- nun bei 200 ° C 1 Stunde backen

