



Malzbierbrot mit Kürbiskernen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten Teig:

- 600 g Dinkelvollkornmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 2 TL Salz
- 500 ml Malzbier
- 100 g Kürbiskerne

Sonstiges:

- Kastenform, 30er
- Butter für die Form
- Kürbiskerne als Topping
- Wassersprühflasche



Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C Ober-/unterhitze vorheizen
2. Form buttern
3. Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und gut durchmischen
4. Teig in die Form füllen und mit Kürbiskernen bestreuen. Kerne leicht andrücken
5. Form in den heißen Ofen stellen und mit der Sprühflasche etwas Wasserdampf im Ofen erzeugen. Brot 40 Minuten backen
6. Dampf aus dem Ofen entweichen lassen und nochmals 15 Minuten backen
7. Brot 10 Minuten abkühlen lassen
8. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen, bevor es angeschnitten wird!