

Kürbiskernbrötchen X

Zutaten:

1/2 kg	Dinkel-Vollmehl
1/2 kg	Dinkel-Feinmehl
1 Würfel	Germ + ca. 1/8 l Wasser für das Dampf
2 EL	Honig
1 EL	Salz
2- 3 EL	Kürbiskernöl
30 dag	grob gemahlene Kürbiskerne
1/2 l	lauwarmes Wasser
2 EL	Brotgewürz
1	Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Siehe Grundteig!

Die leicht angerösteten Kürbiskerne mit den restlichen trockenen Zutaten in den Teig geben.

Mit dem fertigen Teig

- ein Baguette formen und Stücke abschneiden oder,
- Brötchen formen

mit Ei bestreichen und mit Kürbiskernen bestreuen.

Das fertige Gebäck wird im vorgeheizten Rohr bei ca. 200°C Unter- und Oberhitze oder bei 180°C Heißluft ca. 15 - 20 Minuten gebacken.

Diese Menge reicht für etwa 25 Stück Brötchen – 2 normale Backbleche. Deshalb wäre es besser die Brötchen bei Heißluft zu backen, weil man die beiden Bleche ins Rohr geben könnte.

Kürbiskernvollkornbrötchen

Zutaten:

1 kg	Weizenvollmehl
1/2 l	Wasser
1 Würfel	Germ
3 EL	Honig
1 EL	Salz
2 EL	ÖL
30 dag	gehackte Kürbiskerne
1	Ei zum Bestreichen
	gemahlener Fenchel und Koriander

Zubereitung:

Siehe Kürbiskernbrötchen!