

Kürbiskernbrot mit Kürbiskernmehl

- Donnerstag, Januar 03, 2013

<https://ketex.de/blog/kurbiskernbrot-m-kurbiskernmehl/>

Mit Volldampf und mit neuen Dingen geht es in das Neue Jahr.

Durch eine befreundete Bäckerin kam ich in den Besitz von Kürbiskernmehl, eine besondere Zutat zum Brotbacken. Das Mehl duftet derart nussig, dass man sich schon beim Riechen vorstellen kann, wie das Brot schmecken wird. Ich machte mich auf die Suche nach einem Lieferanten für dieses Mehl. Wenn alles klappt, werde ich das Mehl auch in meinen Shop aufnehmen.

Ich kann jedem nur raten, einen Versuch mit diesem Mehl zu machen. Der Geschmack des Brotes ist wunderbar und einzigartig! Viel Spaß beim Nachbacken!

1. Sauerteig

- 75 g [Roggenmehl 1150](#)
- 75 g Wasser
- 7,5 g [Roggenanstellgut](#) (10% der Mehlmenge im Sauerteig)

Alles gut verrühren und bei Raumtemperatur (besser wären 26°) in 16-18 Stunden reifen lassen.

2. Quellstück

- 100 g [Kürbiskernmehl](#)
- 100 g Wasser
- 14 g Salz

Das Kürbiskernmehl und das Salz mit warmen Wasser übergießen und auch 16-18 Stunden quellen lassen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 80 g [Roggenmehl 1150](#)
- 370 g [Weizenmehl 550](#)
- 60 g Kürbiskerne (geröstet)
- 210 g Wasser
- 12 g Hefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Das Backmalz mit der Hefe im Wasser auflösen.

Dann alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 8-10 Minuten kneten. Danach schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an.

Jetzt den Teigling erst rundwirken und dann lang stoßen. Mit Wasser abstreichen, in Kürbiskernen wälzen und in ein gut bemehltes [Gärkörbchen](#) mit dem Schluss nach oben legen.

Die Gare beträgt bei Raumtemperatur ca. 80-90 Minuten, bei 32° (in der [Gärbox](#)) 60 Minuten.

Nach der Gare auf einen [Schiesser](#) oder ein Backblech stürzen, einschneiden und bei 240° für 15 Minuten anbacken. Danach die Temperatur auf 180° zurückdrehen und noch weitere 45 Minuten backen.

Das Schwaden beim Einschließen nicht vergessen und nach 15 Minuten den Dampf wieder ablassen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Kürbiskernbrot mit Kürbiskernmehl

Mit Volldampf und mit neuen Dingen geht es in das Neue Jahr. Durch eine befreundete Bäckerin kam ich in den Besitz von Kürbiskernmehl, eine besondere Zutat zum Brotbacken. Das Mehl duftet derart nussig, dass man sich schon beim Riechen vorstellen kann, wie das Brot schmecken wird. Ich machte mich auf die Suche nach einem Lieferanten für dieses Mehl. Wenn alles klappt, werde ich das Mehl auch in meinen Shop aufnehmen. Ich kann jedem nur raten, einen Versuch mit diesem Mehl zu machen. Der Geschmack des Brotes ist wunderbar und einzigartig! Viel Spaß beim Nachbacken!

- Küchenmaschine
- Gärkörbchen
- Gärbox (optional)
- Schießer

1. Sauerteig

- 75 g Roggenmehl 1150
- 75 g Wasser
- 7,5 g Roggenanstellgut ((10% der Mehlmenge im Sauerteig))

2. Quellstück

- 100 g Kürbiskernmehl
- 100 g Wasser
- 14 g Salz

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 80 g Roggenmehl 1150
- 370 g Weizenmehl 550
- 60 g Kürbiskerne (geröstet)
- 210 g Wasser
- 12 g Hefe
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1TL)

1. Sauerteig

1. Alles gut verrühren und bei Raumtemperatur (besser wären 26°) in 16-18 Stunden reifen lassen.

2. Quellstück

1. Das Kürbiskernmehl und das Salz mit warmen Wasser übergießen und auch 16-18 Stunden quellen lassen.

3. Hauptteig

1. Das Backmalz mit der Hefe im Wasser auflösen.
2. Dann alle Zutaten in der Küchenmaschine 8-10 Minuten kneten. Danach schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an.
3. Jetzt den Teigling erst rundwirken und dann lang stoßen. Mit Wasser abstreichen, in Kürbiskernen wälzen und in ein gut bemehltes Gärkorbchen mit dem Schluss nach oben legen.
4. Die Gare beträgt bei Raumtemperatur ca. 80-90 Minuten, bei 32° (in der Gärbox) 60 Minuten.
5. Nach der Gare auf einen Schiesser oder ein Backblech stürzen, einschneiden und bei 240° für 15 Minuten anbacken. Danach die Temperatur auf 180° zurückdrehen und noch weitere 45 Minuten backen.
6. Das Schwaden beim Einschießen nicht vergessen und nach 15 Minuten den Dampf wieder ablassen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, flüssiges Backmalz, Kürbiskerne, Kürbiskernmehl, Quellstück, Roggenmehl, Sauerteig, Weizenmehl

-