

## Dinkelvollkornbrot mit Presskuchen



**Brot**

Rezeptart



**80 Minuten**

Zubereitung



**mittel**

Schwierigkeit

45 Minuten Backzeit



### Zutaten für 6 Portionen

330 g Wasser  
1 Pkg. Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe  
420 g Bio-Dinkelvollkornmehl fein  
80 g Kürbiskern-Presskuchen  
10 g Salz  
10 g Backprofis Bio-Backmalz (alternativ Honig oder Feinkristallzucker in gleicher Menge)  
15 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
50 g Steirische Kürbiskerne  
5 g Backprofis Bio-Brotgewürz (Mischung u.a. mit Fenchel, Kümmel, Koriander,...)

### Zubereitung

1. Wasser temperieren, abwiegen und die Hefe darin mit einem Schneebesen auflösen.
2. Die restlichen Zutaten abwiegen, gut mischen und Wasser mit aufgelöster Hefe unterrühren, den Teig kneten.
3. Anschließend Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugedeckt 20 Minuten rasten lassen.
4. Den Backofen auf 230°C vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
5. Den Brotteig nach der Teigruhe Rundformen (Wirken). Anschließend zu einem Wecken formen.
6. Die Oberfläche mit Wasser befeuchten und in steirische Kürbiskerne wälzen. Mit dem Schluss nach unten in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen.
7. Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
8. Eiswürfel oder Wasser in das feuerfeste Gefäß im Backofen geben. Vorsicht! Verbrennungsgefahr!
9. Wenn sich an der Oberfläche des Kastenbrottes leichte Risse gebildet haben, in die mittlere Schiene des Backofens schieben.
10. Sobald das Brot im Backofen ist kann man die Hitze auf 180°C reduzieren.
11. 10 Minuten vor Backende das Brot aus der Kastenform stürzen und ohne Form fertig backen.
12. Das Brot muss sich nach der Backzeit an der Unterseite „hohl“ anhören, dann ist es gut durchgebacken.
13. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Knetzeit: 4min langsam / 3min etwas intensiver / Gesamt 7min

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten bei 230°C fallend auf 180°C

**Rezept von Der Backprofi Christian Ofner / Foto: Kurt Elmleitner**