

## Einkorn- Presskuchenweckerl



**Brot**

Rezeptart



**30 Minuten**

Zubereitung



**leicht**

Schwierigkeit

mind. 6 Stunden Teigruhe



### Zutaten für 6 Portionen

180 g Einkornvollkornmehl  
180 g Dinkelmehl glatt  
100 g Roggenmehl  
40 g Kürbiskernöl-Presskuchen  
1 ½ TL Salz  
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
1/3 l lauwarmes Wasser  
½ Würfel Frischgerm

### Zubereitung

Mit Hilfe der Küchenmaschine alle Zutaten rasch zu einem sehr weichen, patzigen Teig verarbeiten und in der Rührschüssel für mindestens 6 Stunden (am besten über Nacht) mit Frischhaltefolie bedeckt in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen. Auf den Teig in der Schüssel 1 EL Roggenmehl verteilen. Mit dem Esslöffel acht bis zehn Teigstücke ausstechen, in ausreichend Abstand auf das Backblech portionieren und sofort für 15 bis 20 Minuten backen.

**Rezept von Mag. Theresia Fastian, [www.fastian.at](http://www.fastian.at) / Foto: Stefan Kristoferitsch**