

## Kernölbrot mit Presskuchen



**Brot**

Rezeptart



**90 Minuten**

Zubereitung



**mittel**

Schwierigkeit

50-55 Minuten Backzeit



### Zutaten für 6 Portionen

425 g Wasser 32°C  
1 Pkg. Trockenhefe oder ½ Würfel  
frische Hefe  
270 g Bio-Roggenmehl Type 960  
170 g Bio-Weizenmehl Type 480  
Universal oder Type 1600  
100 g Kürbiskern-Presskuchen  
11 g Salz  
6 g Backprofis Bio-Backmalz (alternativ  
Honig oder Feinkristallzucker in gleicher  
Menge)  
22 g Backprofis Bio-  
Roggenvollkornsauerteig (alternativ  
Natarsauerteig\*)  
110 g Steirische Kürbiskerne  
6 g Backprofis Bio-Brotgewürz  
(Mischung u.a. mit Fenchel, Kümmel,  
Koriander,...)  
40 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
\*optimale Versäuerung liegt bei 30 – 50  
% der Roggenmehlmenge;  
Wassermenge vom eingesetzten  
Natarsauerteig bei der Rezeptmenge  
abziehen!

### Zubereitung

1. Wasser temperieren, abwiegen und die Hefe darin mit einem Schneebesen auflösen. Die restlichen Zutaten einwiegen, mischen und Wasser mit aufgelöster Hefe unterrühren.
2. Den Teig 10 Minuten kneten (8 Minuten langsam, 2 Minuten etwas intensiver), anschließend auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
3. Den Backofen auf 250°C vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen. Mit einem feinen Sieb einen runden Gärkorb (1000g) mit Roggenmehl bestauben.
4. Den Brotteig nach der Teigruhe Rundformen (Wirken) und mit dem Schluss nach oben in den gestaubten Gärkorb legen. Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
5. Das Brot nach der Gehzeit auf ein Backblech stürzen.
6. Eiswürfel oder Wasser in das feuerfeste Gefäß im Backofen geben. Vorsicht! Verbrennungsgefahr!
7. Wenn sich leichte Risse an der Oberfläche des Brotes gebildet haben, in die mittlere Schiene des Backofens schieben.
8. Sobald das Brot im Backofen ist kann man die Hitze auf 185°C reduzieren.
9. Das Brot muss sich nach der Backzeit an der Unterseite „hohl“ anhören, dann ist es gut durchgebacken.
10. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Knetzeit: 8 Minuten langsam / 2 Minuten etwas intensiver /  
Gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Backzeit: 50 – 55 Minuten bei 250°C fallend auf 185°C

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