

## Krustenbrot mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.



**Brot**

Rezeptart



**30 Minuten**

Zubereitung



**mittel**

Schwierigkeit

Warte- und Backzeit: 80 – 100 Minuten



### Zutaten für 6 Portionen

½ l Sauer- oder Buttermilch  
400 g Roggenmehl Typ 960  
200 g Weizenmehl Typ 700  
150 g Steirische Kürbiskerne, gemahlen  
3 TL Salz  
1 ½ Pkg. Trockengerm  
5 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
warmes Wasser nach Bedarf

### Zubereitung

Alle Zutaten zu einem weichen Hefeteig verarbeiten, 10 – 15 Minuten Kneten und in einer bemehlten Kastenform an einem warmen Ort aufgehen lassen (mind. 20 – 25 Minuten). Im vorgeheizten Backrohr zuerst bei 240°C ca. 10 Minuten backen, dann die Hitze auf 190 °C reduzieren und ca. 40 Minuten fertig backen.

Tipp: Am Ende der Backzeit mit einem Holzspieß überprüfen ob das Brot in der Mitte schon durchgebacken ist.

Rezept von **Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.** / Foto: **Stefan Kristoferitsch**