

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 / Foto: Stefan Kristoferitsch