

## Krustenbrot stiriano, pane croccante all'olio di semi di zucca



**Pane**  
Tipo di  
ricetta



**30 Minuti**  
Preparazione  
80-100 Minuti



**Media**  
Difficoltà



### Ingredienti per 6 persone

½ l di latte acido o latticello  
400 g di farina di segale tipo 960  
200 g farina di frumento tipo 700  
150 g di semi di zucca stiriani, macinati  
3 cucchiaini di sale  
1 ½ bustina di lievito di birra secco  
5 cucchiaini da cucina di olio di semi di  
zucca stiriano IGP  
Acqua calda a necessità

### Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti fino a formare un composto morbido. Lavorare l'impasto per 10-15 minuti, metterlo in uno stampo rettangolare (tipo per plum cake) cosparso di farina e lasciarlo riposare in un luogo vicino ad una fonte di calore per 20-25 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 240°C per circa 10 minuti, poi abbassare il calore a 190°C e lasciar finire di cuocere per circa 40 minuti.

Consiglio dello chef: a fine cottura, fare la prova dello stecchino per verificare se l'impasto sia ben cotto all'interno.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**