

Kürbiskernöl- Grammelbrot



Brot

Rezeptart



75 Minuten

Zubereitung



mittel

Schwierigkeit

45 Minuten Backzeit



Zutaten für 6 Portionen

500 g Bio-Weizenmehl Type 480
Universal
10 g Salz
10 g Backprofi's Bio-Backmalz (alternativ
Honig oder Feinkristallzucker in gleicher
Menge)
50 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 Pkg. Trockenhefe oder ½ Würfel
frische Hefe
270 g Wasser
125 g Grammel

Zubereitung

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig kneten. Am Ende des Knetvorganges die Grammeln langsam unterheben.
2. Anschließend für 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, 3 Teigstücke zu je ca. 325 g auswiegen und Rundformen (Wirken und Schleifen).
4. Teigkugeln nebeneinander auf das Backblech legen, die Enden sollen sich ganz leicht berühren.
5. Mit Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten aufgehen lassen.
6. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 200°C Heißluft vorheizen.
7. Das Brot vor dem Backen mit einem scharfen Messer einmal längsseitig einschneiden.
8. Gut mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.
9. Mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Ofen stellen!
10. Brot goldbraun backen.

Knetzeit: 3 Minuten langsam / 5 Minuten etwas intensiver / 1 Minute Grammeln unterheben / Gesamt 9 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten: 15 Minuten
Teiggewicht / Stk.: ca. 325 g (x3)
Backzeit: ca. 45 Minuten / 200°C Heißluft

Rezept von Der Backprofi Christian Ofner / Foto: Kurt Elmleitner