

Hausbrot mit Kürbiskerne

Zutaten:

150 g Weizenmehl 550
150 ml Wasser lauwarm
1 Packchen frische Hefe
1 TL Zucker

450 g Roggenmehl 997
100 g Roggenschrot
400 g Weizenmehl 1050
100 g Ursauer (Trockensauerteig)
10 g Gerstenmalz dunkel
20 g Salz
50 g Kürbiskerne
400 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Zuerst die Hefe mit dem 550 Mehl, dem Teelöffel Zucker und 150ml lauwarmen Wasser in einer Schüssel vermengen und 20 Minuten gehen lassen.

Jetzt alle anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben, die Hefemischung zugeben und alles so lange kneten bis ein schöner glatter, vielleicht etwas klebriger Teig entsteht.

Ich gebe immer ein feuchtes Tuch auf die Rührschüssel und lasse den Teig mindestens 1 Stunde ruhen, je länger desto besser.

Nach dem Ruhen, den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und ordentlich „schlagen“, das heißt kräftig falten auch mal hochnehmen und auf die bemehlte Fläche werfen, dies hilft, das der Teig lockerer wird und mehr Poren entstehen.

Den Teig zu einem Laib formen und in eine gefettete Form geben oder au

Jetzt den Ofen anheizen. So heiß wie möglich! Nachdem die Brotteige 50% mehr Volumen (nach ca. 20 bis 30 Minuten) erreichen, die Oberfläche mit der nassen Hand gut mit Wasser benetzen. Nicht zu sparsam. Mit einem scharfen Küchenmesser einen tiefen Schnitt der Länge nach (fix durchziehen) durch den Teig ziehen. Man kann auch mit einer Schere die Oberfläche kreuzweise einschneiden. Vorsichtig ab in den heißen Ofen. Wird der aufgegangene Teig zu hart angestoßen, fällt er zusammen.

25 Minuten backen. Danach die halbgaren Brote mit den Kästen um 180 Grad drehen, und bei schon leicht brauner Farbe die Hitze reduzieren. Sollten die Brote noch sehr gelblich hell sein, die Hitze so lassen wie sie ist. Weitere 30 Minuten backen. Die Brote müssen dunkelbraun ausgebacken sein. Sie halten viel länger frisch und schmecken bedeutend besser. Ein Brot schmeckt durch seine braune Kruste, weniger durch seine weiche Krume.