



## Kürbisbrot super knusprig

### Zutaten:

250 ml Wasser

½ TL Honig oder brauner Zucker

1/4 W. Hefe frisch

400 g Dinkelmehl 630

150 g Roggenvollkornmehl

130 g Naturjoghurt

2 TL Meersalz

2 TL Sauerteigpulver

30 ml Kürbisöl von Edelschmaus

1 EL Naturjoghurt zum Bestreichen

100 g Kürbiskörner

### Zubereitung:

Wasser, Hefe und Honig oder Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37 Grad/St 2 erwärmen.

Alle restlichen Zutaten dazu geben und 3 Min/Teigstufe verkneten.

Den Teig sofort in die große Nixe umfüllen und darin mit Deckel gehen lassen, bis der Teig am Deckel der Nixe anstößt. Das dauert je nach Wetter ca. 1 Stunde.

Anschließend den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und mit Hilfe von Mehl zu einem Laib formen.

Den Laib nun in den bemehlten Ofenmeister legen und mit Hilfe des Silikonpinsels mit Naturjoghurt bestreichen.

Den Laib mit Kürbiskörnern bestreuen.

Mit dem Mini Schälmesser den Laib mittig einschneiden.

Den Ofenmeister nun mit Deckel auf das Gitterrost in der untersten Schiene in den Ofen schieben. Erst jetzt den Ofen auf 230 Grad Ober- /Unterhitze anschalten und das Brot 1 Stunde mit Deckel backen.