DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Kürbiskernbrötchen

ZUTATEN:

Quellstück:
125 g Dinkelvollkornschrot, fein
125 g Wasser, ca. 40°C

Autolyse Teig:
375 g Weizenmehl Type 550
215 g Wasser, ca. 20°C

Hauptteig:
250 g Quellstück
590 g Autolyseteig
1 g Hefe
13 g Salz
10 g Rübensirup
75 g Kürbiskerne, geröstet

Kürbiskerne

ZUBEREITUNG:

Zutaten für Quellstück und Autolyse-Teig jeweils zusammenmischen und für 1-3h abgedeckt stehen lassen. Solange Kürbiskerne für 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne auf dem Herd leicht rösten.
Nach der Ruhezeit den Rübensirup und das Salz in den Autolyseteig geben. Löst die Hefe in einem Tropfen Wasser auf und verknetet es leicht mit dem Quellstück.
Profitipp: Salz und Hefe immer voneinander trennen - die beiden mögen sich gar nicht!

DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Kürbiskernbrötchen

Dann beide Teige miteinander verkneten und ganz zum Schluss die gerösteten Kürbiskerne zugeben. Nun den Teig über Nacht abgedeckt bei Raumtemperatur für 10-14h ruhen lassen. In den ersten beiden Stunden nach jeweils einer Stunde einen Stretch and Fold machen.

Am nächsten Tag den Teig in gleichgroße Stücke teilen und rund formen.
Anschließend werden die Brötchen nur noch in Kürbiskerne abgesetzt und dann auf ein Blech mit Backpapier gegeben.
Profitipp: Nehmt euch ein Küchenhandtuch und legt es in irgendeine tiefe Form, egal welche. Dann lasst Ihr Wasser reinlaufen. Darin könnt Ihr die Brötchen befeuchten, bevor Ihr sie in die Kürbiskerne taucht.

Auf dem Blech nochmal für 30 bis 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Während dieser Zeit den Ofen auf 220° Umluft oder 240° Ober-/Unterhitze vorheizen und zwar mit einer Schale mit Steinen oder sauberen Schrauben oder Muttern. Auf die vorgeheizten Steine ca. 70-80ml Wasser spritzen und somit den Dampf erzeugen. Dann für 16 Minuten backen.