

KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



AEG-Dampfgarerer Rezepte

Rezept für 1 Brot

Kürbiskernbrot

Dank professioneller Dampfgarverfahren sind Brote mit leckerer Kruste und lockerer Konsistenz einfach zu backen.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Kürbiskerne grob hacken und in einer Pfanne zur Geschmacksentfaltung trocken anrösten, Hitze reduzieren und den Sesam zugeben, kurz mitrösten.
2. Hefe in warmem Wasser auflösen und in einer großen Schüssel mit dem Mehl vermengen, ca. 10 Minuten gehen lassen.
3. Kürbiskerne, Sesam, Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer und Koriander zugeben und nochmals gut durcharbeiten.
4. Backform mit 1 EL Kürbiskernöl auspinseln und mit Mehl bestäuben.
5. Teig in die Backform füllen und auf der Einschubebene 2 im Programm „Gärstufe“ bei 40 °C für 30 Minuten gehen lassen.
6. Im Programm „Feuchtgaren niedrig“ bei 220 °C für 30 Minuten backen. Im Ofen nach Garzeitende für 10 Minuten nachziehen lassen.



perfekt in form und funktion



Zutaten:

220 g Weizenmehl
120 g Kürbiskerne
15 g Hefe
250 ml Wasser, 25 °C
2 EL Sesam
3 EL + 1 EL Kürbiskernöl
½ TL Salz
Pfeffer
Koriander, gemahlen

Informationen:

Schwierigkeit: mittel
Zeit: 30 / 30 Minuten
Temperatur: 40 / 220 °C
Programm: Gärstufe / Feuchtgaren
niedrig
Einschubhöhe: 2 (mittel)

Geheimtipp des Küchenchefs

Kürbiskerne sind sehr gesund, und das Kürbiskernöl aus der Steiermark wird auch jenseits der österreichischen Grenze als Gesundbrunnen verehrt. Alternativ können Sie den Teig mit getrockneten Kräutern, Pinienkernen oder einem Spritzer fruchtigem Olivenöl abschmecken.

Filiale

24963 Tarp

Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen

25821 Bredstedt

Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89