

# Roggenschrot Brot

Ein kerniges Roggenschrot Brot für Frühstück, Brunch oder Grillparty - Roggenschrot Brot einfach selber backen.

etwa 18 Scheiben



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

250 g Roggenschrot

375 ml warmes Wasser

250 g Weizenmehl Type 405

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 gestr. TL Zucker

1 TL Salz

2 EL Speiseöl

150 g Kürbiskerne

## Wie backe ich leckeres Roggenschrot Brot?:

### 1 Vorbereiten:

Schrot in einer Rührschüssel mit dem warmen Wasser vermischen und zugedeckt, am besten über Nacht, mind. aber 6 Std. quellen lassen.

### 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit der Hefe sorgfältig vermischen und zu dem gequollenen Schrot geben. Übrige Zutaten, außer die Kürbiskerne, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Von den Kürbiskernen 1 EL beiseitestellen, übrige Kerne gegen Ende der Knetzeit kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig leicht mit Mehl bestreuen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Aus dem Teig einen länglichen Brotlaib formen, auf das Backblech legen und nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 4 Die Oberfläche des Teiges mit Wasser bestreichen, mit Kürbiskernen bestreuen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 45 Min.**

Das Brot auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Brot ist einfriergeeignet.
- Servieren Sie das Brot mit [Tomaten-Basilikum-Butter](#) oder [Kräuter-Butter](#).

