



Mühli Rezept

Halloweenbrot / Kürbiskernbrot




Rezept für etwa 6 Portionen


500g Halloween Mehl

1 Pck. Trockenhefe

2,6 dl Wasser

1 hand Kürbiskerne

 Arbeitszeit ca. 15min.

 Ruhezeit ca. 180 min.



Mehlmischung und Trockenhefe mit circa 2,6 dl Wasser mischen und zu einem glatten und elastischen Teig kneten.

Den Teig in der zugedeckten Schüssel an einem warmen Ort ruhen lassen bis dieser etwa doppelt so gross ist.

Brötchen von ca. 70g formen (alternativ: grosse Brote z.B. in Kürbisform).

Diese nochmals ca. 20 Min ruhen lassen und nach belieben mit Eiweiss bestreichen und ganze Kürbiskerne darauf streuen.

Auf mittlerer Schiene des auf 200° (Umluft 180°) vorgeheizten Backofens für circa 25 Minuten knusprig ausbacken, auskühlen lassen und geniessen!

