

KÜRBISKERNKRUSTE mit Dinkelmehl

Aus unserem kleinen Zaubermeister

Vorbereitungszeit 2,5 Std | Backzeit 55 Min



So wird's gemacht:

Wasser, Hefe und Honig 2 Min/37°C/Stufe 1 verrühren. Alle übrigen Zutaten zugeben und 4 Min kneten. Den Teig in unserer großen Nixe 2 Std gehen lassen. Mit reichlich Mehl aus dem Streufix auf der Teigunterlage mehrfach falten. Laib in den gefetteten und bemehlten kleinen Zaubermeister geben. Im Ofen bei 230°C Ober-/Unterhitze mit Deckel ca 55 Min backen. Anschließend auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- 300 g Wasser
- 10 g Hefe
- 10 g Honig
- 500 g Dinkelmehl 1050
- 40 g Kürbiskerne
- 1/2 TL Salz

Gutes Gelingen, Deine Melli