

Dinkelkracher mit Kürbiskernen

Zutaten für 6 Brötchen:

225 ml Wasser

15 g Hefe

2 TL Fenner Harz (Zuckerrübensirup)

360 g Dinkelmehl Typ 630

1 TL Salz

75 g Kürbiskerne



Zubereitung :

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie gebräunt sind. Etwas abkühlen lassen.

Hefe und Fenner Harz in handwarmem Wasser auflösen (im Thermomix 3 Min./37°/Stufe 2)

Mehl, Salz und 2/3 der Kürbiskerne dazugeben, alles 5 Minuten verkneten (im Thermomix Knetstufe 5 Min)

Teig in einer Schüssel abgedeckt 60-90 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und in 6 gleich große Teile teilen.

Jedes Brötchen so oft falten und einschlagen bis Spannung auf dem Teig entsteht und dann in der Hand rundwirken (schleifen) .

Die runde Stoneware leicht einfetten, einige Kürbiskerne auf dem Boden verteilen und die Teiglinge in der Form verteilen.

Die Oberfläche mit einem scharfen Messer einschneiden und leicht mit Wasser einpinseln.

Die restlichen Kürbiskerne darauf verteilen.

Die Form in den kalten Backofen stellen und den Backofen auf 210 Grad aufheizen.

Backzeit 25-30 Minuten je nach Bräune.

Es empfiehlt sich bei Brötchen Dampf zuzuschalten. Alternativ kann eine kleine Schüssel mit Wasser in den Backofen gestellt werden.