

## Kürbiskernlaibchen

---

Zutaten für die Kürbiskernlaibchen:

500 g Weizenmehl

355 ml Wasser, lauwarm

1 Packung Trockengerm

1 EL Zucker

20 g Olivenöl

1 ½ TL Salz

100 g Kürbiskerne



Das Mehl kommt in eine große Rührschüssel. Der Trockengerm wird gemeinsam mit dem Zucker im Wasser aufgelöst. Olivenöl und Salz hinzufügen und grob durchkneten. Zuletzt kommen die ganzen Kürbiskerne in den Teig. Dieser wird nun etwa 5 Minuten geknetet.

Die Schüssel wird abgedeckt und für 1 Stunde zum Ruhen zur Seite gestellt.

Nun werden mit einem Löffel aus dem Teig Stücke abgestochen und auf ein Backblech gesetzt.

Das Backrohr auf 200°C vorheizen und die Laibchen circa 20-25 Minuten goldbraun backen.

*Tipp: Das Brot kann auch in einer eingefetteten Kastenform gebacken werden.*

