



Mantler – Mühle Rosenberg Kom.Ges.

A -3573 Rosenberg 12

Tel.: +43 (0)2982 2901-0

e-mail: office@mantler-komplet.at

www.mantler-glutenfrei.at



## Rezeptinformation

### Kürbiskernbrot

MANTLER Brotbackmischung Glutenfrei Rustikal Dunkel (5300)



### Rezeptur für 4 Brote à 500 g

#### Zutaten:

1000 g	MANTLER Brotbackmischung Glutenfrei Rustikal Dunkel
1000 g	Wasser
200 g	Kürbiskerne
50 g	Speiseöl
30 g	Salz
40 g	Hefe

#### Dekor:

Kürbiskerne

#### Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen mit dem Flachsschläger ca. 3 Minuten rühren.

Teigruhe: 10 Minuten

Den Teig in Backformen füllen.

Vor der Gare mit Kürbiskernen bestreuen und mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel in der Mitte einen Längsschnitt drücken.

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backzeit: 50 – 60 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 210 °C

