

REZEPTTIPP

Knuspriges Kürbiskernbrot



ZUTATEN FÜR 1 BROT:

- 250 g Roggenmehl
- 350 g Weizenmehl
- 2 TL Salz
- ½ Hefewürfel
- 300 ml Wasser
- 150 g Kürbiskerne

ZUBEREITUNG:

1. Roggen- und Weizenmehl in eine Schüssel geben und das Salz untermischen.
2. Darauf zerbröselte Hefe und lauwarmes Wasser geben und alles gut zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig in der Schüssel abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
3. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche die Kürbiskerne in den Teig einkneten. Ein paar Kerne können zusätzlich zum Bestreuen übriglassen werden.

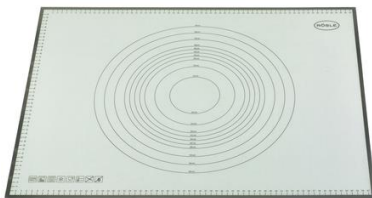


SINCE 1888

4. Den Teig für das Kürbiskernbrot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt erneut 1 Stunde gehen lassen.
5. Im Anschluss den Teig zu einem Brotlaib formen und mit etwas Wasser bepinseln. Nach Belieben Kürbiskerne darüberstreuen.
6. Das Kürbiskernbrot bei 220 °C etwa 40 Minuten lang backen, nach ca. 15 Minuten die Temperatur auf 200 °C herunterdrehen.

GUTEN APPETIT!

RÖSLE PRODUKTEMPFEHLUNG:



Für alle Hobbybäcker unverzichtbar:

Back- und Arbeitsmatte aus robustem Silikon

- Maße: 68 x 53 cm
- Hitzebeständig bis +230 °C

Bildunterschrift: Flexible RÖSLE Back- und Arbeitsmatte aus robustem Silikon.



Unentbehrlicher Helfer in jeder Küche:

Digitale Küchenwaage mit Slide-Mechanismus

- Wiegefläche aus Edelstahl
- Korpus aus Kunststoff ABS
- Intuitiver Slide-Mechanismus zum An- und Ausschalten
- Hohe Tragkraft bis 5 kg
- Höchste Wiegepräzision +/- 0,3%
- LCD-Display mit Tara-/Zuwiegefunktion
- Wiegeeinheiten in: g, ml, oz, fl'oz und lb

Bildunterschrift: Digitale Küchenwaage von RÖSLE.



Der Klassiker unter den Messern:

Brotmesser mit Wellenschliff Artesano

- Nach Solinger Messerkunst traditionell handgeschmiedet und präzise geschliffen
- Lange Lebensdauer durch Fertigung aus einem Stück
- Eisgehärtete Schneide für hohe Korrosionsbeständigkeit
- Olivenholzgriff aus Italien mit individueller Maserung

Bildunterschrift: Brotmesser Artesano von RÖSLE.



Bildmaterial

Download: Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

<https://media.rosle.de/?c=5350&k=a267f2dfb6>

Nutzungshinweis: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke und Produkten von RÖSLE zu verwenden. Bitte beachten Sie den Copyright-Hinweis.

Fotos: ©RÖSLE

Über RÖSLE:

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne *Pink Ribbon World Wide Awareness* im Kampf gegen Brustkrebs.

RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA. Neben dem Outletstore am Firmenstandort laden weitere Outlets in Ochtrup, Neumünster, Berlin und Rostock, sowie in Österreich in den Outlet-Centern Salzburg und Wien-Parndorf zum Schwelgen in der gesamten RÖSLE Produktpalette ein.

Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klempp.