

## *Gertis Kürbiskernbrot*

### *Zutaten für einen 2-KG-Laib*

1,75 kg Roggenmehl  
35 dag Dinkelweißmehl  
35 dag Dinkelvollkornmehl  
75 dag Sauerteig  
6 dag Germ  
30 dag Kürbiskerne  
60 g Salz  
2 EL Brotgewürz  
ca. 2 l Wasser



### *Zubereitung*

1. Roggenmehl, Dinkelweiß- und -vollkornmehl in eine Schüssel geben und vermischen. Mit Sauerteig und Germ ein Dampfl (Vorteig) ansetzen. Die Kürbiskerne grob hacken. Die Mehlmischung und alle weiteren Zutaten zum aufgegangenen Dampfl hinzufügen und zueinem weichen Teig verkneten.
2. Den Teig ruhen lassen. Den aufgegangenen Teig formen und in eine eingefettete Kastenform oder eine andere Brotbackform legen. Nochmals gehen lassen und danach ca. 50 Minuten backen.
3. Auch wenn das Wasser schon im Munde zusammenläuft: Vor dem Anschneiden das Kürbiskernbrot unbedingt vollständig auskühlen lassen! Luftdicht verpackt, hält das Brot bis zu fünf Tage.



*Die Retter-Familie wünscht gutes Gelingen!*