



Italienisches Kürbiskernbrot



 Arbeitszeit: ca. 70 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 ca. 750g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Kürbiskernbrotbackmischung
- 170ml Wasser
- 180ml Buttermilch
- 45g italienische Kräuter, Bio-Kräuter getrocknet oder TK (aufgetaut)

Zubereitung

Die Brotbackmischung wird mit der angegebenen Menge Wasser und Buttermilch sowie den italienischen Kräutern vermengt und zu einem glatten Teig geknetet.

An einem warmen Ort den Teig gehen lassen. Weiteres Vorgehen und Backen wie auf der Verpackung beschrieben.

