Buttermilchbrot mit Kürbiskernen

Zutaten für ein normales Brot:



Sauerteig:
100 g Roggenmehl Type 997
10 g Sauerteigansatz (vom Grundrezept Sauerteig)
80 g warmes Wasser

Teig:
180 g Sauerteig
150 g Roggenmehl Type 997
250 g Weizenmehl Type 405
300 g Buttermilch
15 g Hefe
10 g Salz
50 g Kürbiskerne

Hinweis:
Die Maße sind alles circa Werte.
Die Festigkeit des Teiges ist am Anfang fest, wird aber zum Schluss der Knetzeit weicher.

Zubereitung:
Für den Sauerteig alle Zutaten gut verkneten und ca. 12-20 Stunden an einem warmen Ort (ca. 25-28 Grad) stehen lassen.

Für den Brotteig alle Zutaten (bis auf die Kürbiskerne) in den Brotbackautomaten geben (Das Wasser zuerst) und auf

Normalstufe Brotbacken stellen. Kurz vor Ende der Knetzeit die Kürbiskerne dazugeben.