# Kürbiskernbrot mit Möhren

**Zutaten**

1 Würfel Hefe
260 ml Wasser (lauwarm)
1 EL Zucker

350 g Dinkelvollkornmehl
150 g Weizenmehl Typ 405
80 g Kürbiskerne
80 g fein geraspelte Möhre
1 TL Salz

**Zubereitung**

Wasser leicht erwärmen und Hefe darin auflösen. Esslöffel Zucker dazugeben und verrühren.

Mehle, Kürbiskerne (am besten vorab zerkleinern), Möhren und das Salz dazugeben und gut verkneten.
Den Teig in eine ca. 25 cm lange Kastenform geben.
Abgedeckt 1 Stunde gehen lassen

Bei 180° C (Umluft) das Brot eine Stunde backen.
Zu Beginn den Teig in der Mitte mit einem Messer einritzen.

Quelle: **www.meine-Möhren.de**

© Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, Bonn 