

# Kürbiskernmehlbrötchen

Die pflanzlichen Eiweißbomben



10 min  
80 min

natur satt<sup>®</sup>






ergibt  
12 Brötchen



**1.**  30g  
 310ml

**2.**  250g 250g  
 1 TL  
  


**3.**   
 60min

**4.**  200°C  
 20min  




- 250g Vollkornmehl (Dinkel/Weizen)
- 250g Kürbiskernmehl entölt (alternativ: Leinmehl)
- 30g Hefe (3/4 Block)
- 310ml warmes Wasser
- 1 TL Salz