

## Rüebli-Kernenbrot

### Zutaten

100 g	Kernen-Mix (Brotdecor* oder Salatgarnitur*)
1 ½ dl	Wasser
300 g	Ruchmehl*
200 g	Vollkornmehl*
1 ¾ TL	Salz*
¼ TL	Kardamompulver (nach Belieben)
½	Würfel Hefe
1 ½ dl	Wasser
200 g	Rüebli
20 g	Kernen-Mix (Brotdecor* oder Salatgarnitur*)

### Zubereitung

Kerne und Wasser in eine Schüssel geben, zugedeckt ca. 2 Std. einweichen lassen.

Mehle, Salz und Kardamom in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Wasser dazu giessen. Rüebli schälen, an einer Bircherraffel dazu reiben. Eingeweichte Kerne mit dem Einweichwasser begeben, mischen und zu einem feuchten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 1 – 1,5 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen.

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig in 2 Portionen teilen, etwas flach drücken und je zu einem ca. 40 cm langen Brot formen. Brote mit wenig Wasser bestreichen, in den restlichen Kernen wenden und auf ein gut bemehltes Blech legen. Brote zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 240° vorheizen.

Brote mit einem scharfen Messer einmal längs einschneiden.

### Backen

Ca. 20-25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen und Brote auf einem Gitter auskühlen lassen.

### Tip

Kerne zugedeckt über Nacht im Kühlschrank einweichen lassen.