Sauerteig-Kürbisbrot



Saftiges Sauerteig-Kürbisbrot mit krosser Kruste.

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Für den Sauerteig

- 10 g aktives ASG (Anstellgut)
- 40 g Weizenmehl Type 550
- 40 g Wasser

Für den Hauptteig

- 200 g Hokkaido-Kürbisfleisch, gebacken (aus ca. 400 g rohen Kürbisspalten)

350 g Weizenmehl Type 550
50 g Vollkorn-Dinkelmehl
250 g Wasser
90 g reifer Sauerteig
8 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag für den Sauerteig das aktive ASG mit Mehl und Wasser mischen, abdecken und an einen warmen Ort stellen. Wenn das Volumen sich verdoppelt hat, ist der Sauerteig einsatzbereit.
2. Für den Hauptteig den Hokkaido-Kürbis entkernen und in Spalten schneiden. Die Spalten auf ein mit Backpapier belegten Backblech legen und im Backofen bei 200°C ca. 1 Stunde backen. Anschließend das gebackene Kürbisfleisch mit 100 g Wasser pürieren.
3. Das Mehl sowie schrittweise 120 g Wasser dazugeben und grob verrühren. Die Schüssel abdecken und die Masse 30 Minuten ruhen lassen.
4. Den Sauerteig und das Salz zugeben und den Teig gut durchkneten. Dabei bei Bedarf die restlichen 30 g Wasser noch dazugeben. Nach kurzem Ruhen den Teig 2-3 mal für jeweils 2-3 Minuten kneten. Der Teig ist etwas weich und leicht klebrig, das ist aber normal.
5. Die Schüssel abdecken und 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Dabei den Teig alle 30 Minuten dehnen und falten. Warten bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. (Das beste Backergebnis erzielt ihr, wenn ihr den Teig nach dem Dehnen und Falten abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lasst!)
6. Den Backofen auf frühzeitig auf 275°C vorheizen.
7. Nach der Ruhezeit den Teig zu einem großen Kürbis formen, dazu 4 Stücke Metzgerschnur in der Mitte zusammenknoten, auf ein Backblech legen und die Enden ausbreiten. Den Teigling mittig daraufsetzen und die Schnüre vorsichtig an der Oberseite in der Mitte zusammenknoten. Abdecken und weitere 30-45 Minuten auf dem Backblech ruhen lassen.
8. Den Backofen auf 250 °C reduzieren, eine feuerfeste Schale mit kaltem Wasser oder Eiswürfeln unten in den Ofen stellen und das Kürbisbrot in den Ofen schieben. Nach 10-12 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren und zum

Dampfablassen die Backofentür öffnen und die Schale mit dem Wasser entfernen (Achtung – heiß!). Anschließend 35-40 Minuten fertigbacken.

9. Nach dem Backen die Schnüre entfernen und das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.