

Kürbisbrot



Tolle Farbe, genialer Geschmack

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 40 min

ZUTATEN

300 g Hokkaido-Kürbisfleisch

½ Würfel frische Hefe

2 TL Zucker

300 g Weizenmehl (Type 550)

200 g Dinkelmehl (Type 630)

2 EL Olivenöl

1 TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Das Kürbisfleisch in grobe Würfel schneiden, danach pürieren bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Nun das Püree auf lauwarme Temperatur erwärmen.
2. Die Hefe auf das Püree bröseln, den Zucker dazugeben und alles gut verrühren.
3. Mehle mischen und die lauwarme Kürbismasse in die Mitte geben. Alles mit dem Knethaken einer Küchenmaschine/Handrührgerät (oder auch per Hand) zu einem dickflüssigen Vorteig verkneten.
4. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt 20 Minuten gehen lassen.
5. Danach Olivenöl und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst.
6. Den Teig zu einem runden Laib formen und in ein bemehltes Gärkörbchen geben (wer keines hat, der legt den Brotlaib einfach in eine bemehlte Schüssel). Wieder mit dem Geschirrtuch abdecken und für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
7. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Nach der Ruhezeit den Teigling auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen und in den vorheizten Backofen schieben. Einige Eiskwürfel (oder kaltes Wasser) in einer feuerfesten Schale unten in den Ofen stellen.
9. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 220 °C reduzieren und für eine halbe Stunde weiterbacken.