

# Zucchini Brot

## Zutaten:

500 g Mehl (Emmer, Dinkel 630  
oder Weizen 1050)

1 Päckchen Trockenhefe **oder**

1 Würfel frische Hefe

1 TI Zucker

1 TI Salz

30 ml Olivenöl

200 g Zucchini

ca. 125 ml Wasser

nach Belieben:

Sonnenblumenkerne

Schwarzkümmel

grobe Haferflocken

geschrotete Leinsamen

getrockneter Thymian

## Zubereitung:

Aus 125 g Mehl, Zucker, Hefe und etwas lauwarmen Wasser in einer Rührschüssel einen Vorteig zubereiten und ca. 20 Minuten gehen lassen.

Die Zucchini waschen und mit einer Küchenreibe raspeln.

Zum Vorteig das übrige Mehl, Salz, Öl und Wasser dazu geben verkneten. Danach die ausgedrückte Zucchini nach und nach hinzugeben. Wenn sich der Teig gut von Rand der Schüssel löst ist er fertig, ansonsten noch etwas Mehl hinzufügen bis er nicht mehr klebt.

Nun den Teig in eine gut eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und glatt streichen. Das Brot nun nochmals für ca. 45 Minuten bis 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Ofen auf 230°C vorheizen und das Brot für 10 Minuten bei 230°C backen. Dann die Temperatur für weitere 10 Minuten auf 200°C herunterdrehen. Das Brot wird bei 180°C ca. 30 Minuten fertig gebacken.

Dann das Brot aus der Kastenform stürzen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra  
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de

