

Kürbisbrot

Nach einfachbacken.de

Zutaten:

600 g Hokkaidokürbis

1 TL Salz

400 g Weizenmehl 550 oder

Dinkel 630

1 EL Zucker

1 TL Salz

1 TL gemahlene Kurkuma

1 Pck. Trockenhefe oder 1 Würfel
frische Hefe

etwas Mehl zur Teigverarbeitung



Quelle: [Einfachbacken.de](http://einfachbacken.de)

Zubereitung:

Kürbis aufschneiden. Kerngehäuse entfernen. 300 g Kürbis in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 10 Min. garkochen. Abtropfen und pürieren. Restlichen Kürbis mit einer Haushaltsreibe grob raspeln.

Mehl mit Zucker, Salz, Kurkuma und Hefe in einer Schüssel mischen. Warmes Kürbispüree und 3 EL Wasser zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes 3 Min. zu einem glatten Teig kneten oder 10 Minuten mit der Hand kneten bis der Teig sich gut von der Schüssel löst. Wenn der Teig noch an der Schüssel klebt, dann noch etwas Mehl mit der Hand einarbeiten.

Geraspelten Kürbis unterkneten. Zugedeckt ca. 60 Min. gehen lassen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, dann zu einer Kugel formen. Nach Belieben mit etwas Küchengarn so einwickeln dass die Optik eines Kürbis entsteht. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckt ca. 1 Std. ruhen lassen. Durch die Ruhezeit geht der Teig so auf, dass die Kürbisoptik zum Vorschein kommt.

Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Brot üppig mit Wasser bestreichen und im Backofen ca. 40-50 Min. backen.

Vollständig erkalten lassen.

Guten Appetit!



Obsthof Großmonra

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