

Kürbisbrot



Zutaten

Vorteig

100 g Dinkelmehl (Typ 630)
etwas frische Hefe (ca. 2 g)
60 ml Wasser

Hauptteig

250 g Kürbispüree
250 ml Wasser
500 g Dinkelmehl (Typ 630)
5 g Hefe
10 g Salz

Zubereitung

Als erstes vermischt ihr die Zutaten für den Vorteig gerade so, dass es einen Teig ergibt und stellt ihn über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag das Kürbispüree mit dem Wasser vermischen und zum Vorteig geben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten (ca. 8 min langsam, 2 min schnell). Achtung, nicht zu lange kneten!!

Den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen. Danach auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zwei Brote formen und nochmals abgedeckt ca. 25 min gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 260° Grad vorheizen. Die Brote ca. 8 min backen, dann die Temperatur auf 200°C Grad reduzieren und weitere 20 min. goldbraun backen. Bitte beachtet dabei, jeder Ofen backt anders. Ihr kennt euren Ofen am Besten. Die Zeiten und Temperaturen können von Ofen zu Ofen etwas variieren. Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf den Boden hohl klingt.

Je nach Geschmack könnt ihr die Brote vor dem Backen auch mit Wasser bestreichen und mit Kürbiskernen bestreuen.

Tipp: Damit euch der Teig beim Gehen nicht in der Schüssel kleben bleibt, die Schüssel einfach mit einem neutralen Pflanzenöl einpinseln. Für das Kürbisbrot kann man natürlich auch Kürbiskernöl nehmen. Allerdings muss euch bewusst sein, dass man das Kürbiskernöl dann evtl. hinterher im Brot sehen kann, da es sehr farbintensiv ist.