

Kürbisbrot

Zutaten für 1 Brot:

250 g Weizenmehl Type 700 (glatt)
250 g Weizenmehl Type 550 (griffig)
1 TL Salz
2 EL Öl oder Margarine
1 Pkg Trockenhefe
250 g Kürbisfleisch
Muskatnuss und Kümmel gemahlen
etwas Milch und Wasser
2 EL Kürbiskerne geschrotet



Zubereitung:

200 g Kürbisfleischwürfel mit etwas Milch und Wasser in einem Topf andünsten. Mit Muskat, Salz und Kümmel würzen, pürieren und abkühlen lassen. Hefe unter den lauwarmen Kürbisbrei mischen und kurz gehen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen, eine Kastenform einfetten. Das Mehl mit dem Kürbisbrei vermengen und mit den Händen oder den Knethaken in der Rührmaschine 15 Minuten kneten. Die restlichen 50 g Kürbiswürfeln und Kürbiskerne unter den Teig kneten. Gegebenenfalls noch etwas Mehl oder Flüssigkeit bis zur gewünschten Konsistenz hinzufügen. Den Brotteig etwa eine halbe Stunde mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Teig in die Kastenform füllen und mit Kürbiskernen bestreuen. Bei 200°C eine Stunde backen. Zur Garprobe können Sie das Brot aus der Form nehmen und auf die Unterseite klopfen. Hört es sich hohl an, ist das Brot fertig. Ansonsten das Brot ohne Form noch einige Minuten, mit Alufolie abgedeckt fertigbacken.

Frisch gemahlenes Getreide unbedingt fein sieben, um die Kleie zu entfernen, da sie das Aufgehen des Teiges verringert.