



Saftiges Kürbisbrot

*DU BRAUCHST:

- 1 Hokkaido Kürbis
(ca 400 g gekocht)
- Es empfiehlt sich einen ganzen Kürbis zu kochen und den Rest für Aufstriche, Suppe etc. zu verwenden
- 500 g
Dinkelvollkornmehl
 - 1 Päckchen Trockenhefe
 - 1 Prise Salz
 - 3 EL Butter
 - 4 EL Kürbiskerne

*SO GEHT'S:

- Den Kürbis kochen und pürieren
- Etwas abkühlen lassen und 400 g in eine Schüssel geben
- Die Hälfte des Mehls und alle restlichen Zutaten hinzugeben und für 7 Minuten gut durchkneten
- Das restliche Mehl unterkneten
- Für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen
- Kastenform einfetten, den Teig nochmals durchkneten und in die Form geben
- Nochmals 20 Minuten gehen lassen
- Backofen auf 180° vorheizen
- Kürbisbrot ca. 30 Minuten backen (am besten unterste Schiene, damit das Brot oben nicht zu dunkel wird
(wie bei mir oben im Bild ;-))

Für eine süße Variante einfach 3 EL Honig hinzufügen!

Notizen

10 Min

Vorbereitungs-
zeit

40 Minuten +

50 Minuten Gehzeit

Gesamtzeit

