

Kürbisbrot

Ein knuspriges Brot mit Kürbis und Kürbiskernen für den Herbst

etwa 20



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand oder:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett

Hefeteig:

etwa 300 g Kürbis
200 g Kürbiskerne , geschält
700 g Weizenmehl
2 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
2 gestr. TL Zucker
3 TL Salz
500 ml heißes Wasser

1 Vorbereiten:

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen und Fruchtfleisch auf einer Küchenreibe grob raspeln. Kürbiskerne grob hacken.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, aber nur 175 g Kürbiskerne, hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort zugedeckt etwa 15 Min. gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat. Backform fetten und mit den übrigen Kürbiskernen austreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig noch einmal kurz mit dem Mixer durchkneten. Den Teig mit Hilfe einer Teigkarte in die Form füllen und evtl. mit einem angefeuchteten Teigschaber glatt streichen. Den Teig zugedeckt noch einmal **10 Min.** gehen lassen.
- 4 Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Das Brot **nach 10 Min. Backzeit** der Länge nach mit einem spitzen Messer etwa 1 cm tief einschneiden.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Minuten

Das Brot auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Brot lässt sich gut einfrieren.

Rezept wurde in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.

