

Kürbisbrot

Zutaten:

- 1.2 kg Hokkaidokürbis
- 2 TL Salz
- 800 g Weizenmehl
- 2 EL Zucker
- 2 TL Salz
- 2 TL gemahlene Kurkuma
- 2 Pck. Trockenhefe
- etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Zubereitung:

- 1 Kürbis aufschneiden. Kerngehäuse entfernen. 600 g Kürbis in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 10 Min. garkochen. Abtropfen und pürieren. Restlichen Kürbis grob raspeln.
- 2 Mehl mit Zucker, Salz, Kurkuma und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Warmes Kürbispüree und 3 EL Wasser zugeben und mit den Knehtaken des Handrührgerätes 3 Min. zu einem glatten Teig kneten. Geraspelten Kürbis unterkneten. Zugedeckt ca. 60 Min. gehen lassen.
- 3 Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, dann zu einer Kugel formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckt ca. 1 Std. ruhen lassen.
- 4 Falls du gerne Brot mit Körnern magst, kannst du nach dem ersten Gehen zusätzlich 50 g Kürbiskerne unter den Teig kneten – das schmeckt so lecker!
- 5 Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Brot üppig mit Wasser bestreichen, mit etwas Mehl bestäuben und im Backofen ca. 40 Min. backen. Wir genießen unser Kürbisbrot lauwarm mit Butter und Apfelpunsch! Der Bringer!



Rezept von
kochkind.de



Portionen
2 Brote



Küche
Deutsch



Zeitaufwand
13 Std, 45 Min



Aufgaben für kleine
Kinderhände
spülen, sieben,
schütten, pürieren,
rühren, formen

