

Kürbisbrot



Foto von Gisela Martin

Wenn man sowieso schon Kürbis zerkleinert (z.B. für Kürbissuppe), kann man auch gleich noch ein Brot damit backen. Macht in der CC ganz wenig Arbeit und mit etwas Butter ist dieses Brot wirklich ein Gedicht!

Zutaten:

1 kg Mehl 405 oder 550
900 g Kürbis, ich nehme immer Hokkaido
20 g Salz
30 g Traubenzucker
40 g Kürbiskerne geröstet und gemahlen (Gewürzmühle)
100 ml Orangensaft
100 ml Wasser
1 Würfel Hefe
5 g Kurkuma zur Färbung

Zubereitung:

Kürbis mit dem Saft und dem Wasser in der CC weich kochen, pürieren. Abkühlen lassen, bis es lauwarm ist.

Knethaken einsetzen. Hefe dazu geben. Flüssigkeit mit Mehl, Salz, Zucker, Kürbiskernen vermengen. Halbe Stunde gehen lassen.

Alles in einen mehlierten kleinen Einsatz (ich nehme Glasauflaufform, die ich vorher mit flüssiger Butter und dann etwas mit Mehl eingestrichen habe) geben und anschließend bei 200°C Ober/Unterhitze 40 min backen.