

Kürbisbrot

Für eine große Kastenform

- 1 mittleren Kürbis
- 100 ml Wasser
- 750 g Weizenmehl Typ 1050,
- 250 g Weizenmehl Typ 550,
- 1 gestrich. TL Salz,
- 2 Päckchen Hefe,
- 30 g Butter
- 100 g Zucker

- etwas Butter

- etwas Milch

(am Besten Hokkaido - Schale muss z.B. bei Hokkaido nicht entfernt werden) entkernen, 500 g Kürbisfleisch in Würfel schneiden und mit ca. 15 Minuten weich kochen. Anschließend das Fruchtfleisch pürieren und abkühlen lassen.

und

gemeinsam mit der abgekühlten Kürbismasse zu einem glatten, weichen Hefeteig verkneten, der nicht mehr kleben sollte (evtl. unter Zugabe von noch ein wenig Wasser). Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen, danach nochmals gut durchkneten. Nach Wunsch können Kürbiskerne oder andere Nüsse und Samen untergeknetet werden.

Eine Kastenform ausfetten, den Teig hineinfüllen. Oberfläche einschneiden und

mit etwas Milch bestreichen. Das Brot nochmals an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Anschließend die Form auf der untersten Einschubleiste in den kalten Backofen schieben und bei 180 bis 200 Grad ca. 40-50 Minuten backen. In der Form kurz abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen.