

Kürbisbrot mit Hokkaidopüree



Zubereitung: 25 min

Wartezeit: 30 min

Backzeit: 45 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 40 min

Zutaten für ein Brot:

200 g Hokkaido-Kürbis

400 g Mehl

½ Würfel Hefe

4 EL Milch, lauwarm

1 EL Zucker

1 TL Salz

1 Ei (Kl. M)

50 g Butter, zerlassen

eine Handvoll Kürbiskerne

2 EL Milch

Besonderes Werkzeug:

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Knethaken

Mixstab

Zubereitung:

Den Kürbis waschen und in kleine Stücke schneiden. Wer Hokkaido verwendet, kann hier die Schale dran lassen. Bei einer anderen Sorte, den Kürbis bitte schälen. Das Kürbisfleisch zusammen mit 100 ml Wasser in einem kleinen Topf zugedeckt weich dünsten. Anschließend mit einem Mixstab fein pürieren und abkühlen lassen bis es lauwarm ist.

In einer Schüssel die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, Zucker hinzugeben und so lange rühren bis sich die Hefe aufgelöst hat.

In einer Rührschüssel das Mehl mit dem Salz vermischen. Das Hefegemisch hinzugeben. Butter, Ei und Kürbispüree ebenfalls hinzufügen und alles mit den Knethaken zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten. Falls der Teig zu nass sein sollte, eventuell noch etwas mehr Mehl verwenden.

Den Teig zu einer Kugel formen und in die Schüssel zurücklegen. Die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken. Den Hefeteig nun in einem 50 °C warmen Ofen etwa 30 min gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und anschließend zu einem Brotlaib formen. Die Oberfläche mit einem Messer einschneiden, mit Milch bepinseln und die Kürbiskerne darauf verteilen.

Den Brotlaib nun auf einem mit Backpapier belegten Backblech bei mittlerer Schiene etwa 45 min backen bis er goldbraun ist.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥