

Kürbisbrot

Zutaten:

- 400 g Kürbis in Würfel
- 60 g Margarine oder Butter
- 500 g helles Dinkelmehl 630 er
- 1,5 TL Salz
- 1/4 TL Muskat
- 1/2 Würfel frische Hefe 20 g
- 1 EL Vollrohrzucker



Kürbiswürfel (Hokkaido braucht nicht geschält werden, nur Kerne entfernen) mit etwas Wasser für ca. 20 Minuten weich dünsten. Anschließend zusammen mit der Margarine/Butter pürieren.

Das abgekühlte, aber noch handwarme Kürbispüree mit Mehl, Salz, Muskat, Zucker und zerbröckelten Hefe vermischen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte sich anschließend vom Schüsselrand lösen, sonst eventuell noch etwas Mehl begeben.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Teilvolumen verdoppelt hat. Anschließend Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer länglichen Rolle formen und eine Kastenform von ca. 25 cm legen. Zugedeckt für weitere mind. 30 Minuten gehen lassen. In der Zeit den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Auf der Ofenmitte für ca. 40 Minuten backen.