

Ein Forenbeitrag von www.chefkoch.de

Kürbisbrot - Wow!

Datum: 16.09.2003 22:07 von: ecer

:-) Wollte erst mal anfragen, ob überhaupt Bedarf da ist. Sonst tippt man ja umsonst...

Kürbisbrot

(für eine Kastenform)

400 g Kürbisfleisch (bei Hokaido mit Schale), gewürfelt

1 EL Butterschmalz (Palmin oder so)

100 ml Wasser

Butterschmalz heiß werden lassen und den Kürbis darin andünsten. Mit dem Wasser aufgießen und auf kleiner Stufe ca. 5 Minuten köcheln lassen. Pürieren.

500 g Dinkelvollkornmehl

1 1/2 TL Trockenhefe

1/2 TL Ingwerpulver

1 1/2 TL Meersalz

Gut vermischen.

100 ml Wasser

120 ml Milch

1 TL Honig

Zu dem warmen Kürbispüree geben. Dann die Flüssigkeit zu dem Mehlgemisch gießen und mit dem Knethaken ca. 5 Minuten kneten.

Nicht erschrecken - der Teig ist recht flüssig!!!

5 EL Kürbiskerne

Unterrühren.

Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und gehen lassen, bis er ca. doppelt so groß ist.

Die Kastenform einfetten und mit weiteren Kürbiskernen ausstreuen. Den Teig einfüllen und nochmal ca. 10 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Backen: 10 Minuten bei 250 Grad, dann 55 Minuten bei 180 Grad. Das Brot aus der Form nehmen und nochmal 10 Minuten bei 180 Grad backen.

Hört sich schlimmer an, als es ist! Geht ganz schnell und schmeckt sooo lecker!

Also, viel Spaß beim Backen und vor allem beim schnabulieren!!!

Ecer *ck-geheimzeichen*