

Rezept der Woche



saftiges Kürbisbrot

Zutaten (für 1 Brot)

- 400 g Kürbis
- 150 ml Milch
- 500 g Mehl
- Salz
- 1 TL Trockenhefe
- 1 Ei

Zubereitung

Kürbis waschen, putzen, entkernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. 400 g des Fruchtfleisches abwiegen und in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten kochen. Abgießen, mit einem Kartoffelstampfer gut zerstampfen und abkühlen lassen.

Milch lauwarm erwärmen. Mehl, 1,5 TL Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Kürbispüree und lauwarme Milch zum Mehl geben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Tipp: Gib je nach Feuchtigkeit des Kürbispürees noch etwas Mehl oder Milch zum Brotteig. Er sollte geschmeidig, aber nicht klebrig sein.

Den Brotteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Teig durchkneten, zu einer Kugel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teigkugel mit einem sauberen Küchenhandtuch abdecken und ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Ei verquirlen und das Brot damit einstreichen. Den Brotlaib mit einem scharfen Messer 3-4 Mal schneiden. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/Umluft 175 Grad) ca. 40 Minuten backen. Kürbisbrot aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.