



Kürbisbrot

Zutaten für ca. 5 Brote:

Roggensauer 1. Stufe:

- 400 g Roggenmehl T1150
- ca. 400 ml Wasser
- 40 g Anstellgut

Brühstück:

- 150 g Dinkelmehl T630
- 600 g Wasser

Hauptteig:

- 840 g Roggensauerteig
- 750 g Brühstück
- 200 g Roggenmehl T1150
- 1250 g Dinkelmehl T630
- 44 g Salz
- 20 g Hefe
- 450 g Kürbispüree
($\frac{1}{2}$ Hokkaido Kürbis)
- ca. 350 ml Wasser

Zubereitung:

Die Zutaten für den Roggensauer vermischen und ca. 14-16 Stunden an einem warmen Ort reifen lassen.

Für das Brühstück die Zutaten miteinander verrühren und bei Zimmertemperatur stehen lassen. Den Teig ca. 12-24 Stunden stehen lassen.

Für das Kürbispüree 500 g Fleisch eines Hokkaido Kürbis würfeln und für ca. 20-30 min einkochen. Das überschüssige Wasser abgießen, und die Würfel zu Brei zerstampfen. Das Ganze abkühlen lassen.

Für den Hauptteig Roggensauer, Brühstück und Kürbispüree mit den restlichen Zutaten verkneten und für ca. 75-90 Minuten in einer geölkten Wanne gehen lassen. Alle 25-30 Minuten den Teig falten (siehe Bildanleitung)

Anschließend werden die Brote beliebig ausgeformt und weitere 30 Minuten in einem Körbchen gehen lassen. Dann nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 280° C einschießen.
Backzeit 50-60 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C,
Unterhitze 190° C
Backzeit 50-60 Minuten.
Ofen ausschalten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen
Backzeit 50-60 Minuten.

Anleitung



Den Teig nach dem Kneten in eine mit Öl bestrichene Wanne geben und 75-90 Minuten ruhen lassen.



Während der Teigruhe wird der Teig 3 x gefal-ten (je nach 25-30 Minuten)



Hierzu den Teig an den Rändern nach oben zie-hen und einschlagen.



Dies mit allen 4 Rän-dern wiederholen bis ein gefaltetes Päckchen entsteht. 25-30 Minuten ruhenlassen und das Falten wiederholen.