



Kürbisbrot

Zutaten für 4 Brote à 465 g:

Kürbispüree:

1,2 kg Hokkaido Kürbis

Hauptteig:

Ca. 750 g Kürbispüree
800 g Weizenmehl 550
200 g Hartweizengrieß
100 g Anstellgut
(Weizen oder Roggen)

Ca. 20-50 g Wasser

10 g Hefe

Nach 5 Minuten dazugeben:

15 g Salz

20 g Olivenöl

1.900 g Gesamtteig

Sonstiges: Küchengarn, Nelke



Im Holzbackofen:
Bei 260° C einschießen.
Backzeit: 25 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C,
Unterhitze 170° C
Backzeit: 25 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 220° C einschießen
Backzeit: 25 Minuten

Zubereitung

Kürbispüree:

Hokkaido Kürbis in kleine Stücke schneiden und in heißem Wasser weichkochen. Das Kochwasser abgießen, den Kürbis fein pürieren und komplett auskühlen lassen.

Hauptteig:

Die Zutaten für den Teig miteinander verkneten. Den Teig in eine geölte Wanne geben und 2 Stunden ruhen lassen.

Danach in 4 x 475 g schwere Portionen teilen und zu runden Laiben formen.

Für jeden Laib 4 Stücke Küchengarn mit einer Länge von 30 cm zuschneiden. Das Garn in Öl eintauchen, damit es sich nach dem Backen besser löst. Die Laibe damit abbinden (Siehe Bildanleitung). Der Küchengarn sollte nur mit wenig Druck gebunden und verknotet werden.

Die Brote auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie legen, mit einer Gärfolie abdecken und 2 Stunden ruhen lassen.

Der Küchengarn kann nach dem Backen direkt

Knetzeiten:

1-Gang Maschine: 10 Minuten

2-Gang Maschine: 6 Minuten langsam, 4 Minuten schnell

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

