

# DINKELBROT MIT KÜRBIS UND EI

Es ist mittlerweile drei Jahre her, dass ich das leckere Kürbisbrot mit Haferflocken aus der Kastenform gebacken habe und ich bin immer noch ein großer Fan davon. Dieses Jahr habe ich es allerdings leicht abgewandelt, habe noch einen Tick mehr Salz dazu gegeben, die Hafermilch durch einen Mix aus Milch und Wasser ersetzt und zwei Eier in den Teig geschlagen. Die Eier mussten weg weil ich versehentlich die Schale angedatscht hatte und haben sich ganz wunderbar im Teig gemacht. Ach ja, die Hefe habe ich auch ein wenig reduziert - und das Ergebnis war ein sehr leckeres Dinkelbrot mit Kürbis und Ei!



## ZUTATEN FÜR EIN 30CM KASTENBROT:

250g Dinkelmehl, Typ 630

250g Dinkel Vollkornmehl

75g kernige Haferflocken

200g Hokkaidokürbis, geschält und fein geraspelt



30g Rapsöl + etwas um die Form einzufetten

160ml Wasser

160ml Milch

20g Salz

15g frische Hefe



#### ZUBEREITUNG:

Den Hokkaido entkernen und samt Schale von Hand oder mit der Küchenmaschine fein raspeln. Alle Zutaten für das Dinkelbrot mit Kürbis und Ei in die Küchenmaschine geben und 5 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verkneten.

Den weichen Teig 60 Minuten lang gehen lassen, einige Male falten und nochmal 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig noch 1-2 Mal falten und in die gut mit Öl eingefettete Kastenform\* geben. In der Form nochmals 30-40 Minuten gehen lassen bis der Teig mit seinem Volumen gut die Form füllt.

Den Backofen im Brotbackmodus (mit Schwaden) auf 180°C vorheizen und das Brot auf mittlerer Schiene für 50 Minuten in den Ofen schieben.

Das fertig gebackene Brot aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und in der Form auskühlen lassen.

Das Dinkelbrot mit Kürbis und Ei ist wirklich super luftig und durch den Kürbis schön saftig.

Das Brot passt wunderbar für Sandwichs, aber auch als Beilage zu (Kürbis-)Suppe oder zum herbstlichen Salat.

Viel Spaß beim Backen!

