

KÜRBIS BROT

KÜRBIS BROT

Heute ist der 16. Oktober – der World Bread Day. Und wie schon in den vergangenen 10 Jahren feiert Zorra vom Kochtopf ihn wieder mit einem Blogevent, an dem hunderte Blogger aus aller Welt mit neuen Kreationen, landestypischen Broten oder ihren Lieblingsbroten teilnehmen. Für mich ist Brotbacken ein Hobby – würde es misslingen oder hätte ich keine Lust darauf könnte ich zum Bäcker oder in den Supermarkt gehen und welches kaufen. Dieses Glück haben nicht alle Menschen und das sollten wir uns immer wieder mal bewusst machen – wir haben wirklich Glück, denn wir müssen nicht hungern! Und in diesem Bewusstsein habe ich voller Experimentierfreude ein Kürbis Brot gebacken. Im Prinzip wie ein Weißbrot, nur dank des Kürbismus in gelb-orange. Und auch wenn der Teig während der Verarbeitung sehr weich und klebrig ist – das Brot ist super luftig und lecker geworden. Außer der Optik hat es aber mit einem Toastbrot nicht viel gemeinsam. Dafür fehlt mir einfach die Butter im Teig. So oder so, das Brot ist schnell und einfach gemacht und auch für Anfänger geeignet.



ZUTATEN FÜR 1 KASTENBROT:

700g Dinkelmehl, Typ 630

700g Kürbismus

21g frische Hefe

30g Kürbiskernöl

15g Salz

30g brauner Zucker

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und 3 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verkneten. Der Teig ist weich und klebrig. Abgedeckt 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden oder mit Butter einfetten. Den Teig aus der Rührschüssel in die Kastenform schieben. Er ist weiterhin sehr weich und klebrig. Nochmal 30 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen mit Schwaden auf 210°C vorheizen. Ich mache das im Brotbackmodus, alternativ könnt ihr einfach ein Backblech mit Wasser ganz unten in den

Backofen schieben. Sollte der Teig danach ein wenig über die Kante der Form hängen wird er einfach nach oben umgeschlagen.

Das Brot auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben. Nach 25 Minuten die Temperatur auf 180°C reduzieren und das Brot weitere 25-30 Minuten fertig backen.

Das fertige Brot aus dem Backofen holen und mit Alu- oder Frischhaltefolie abgedeckt vollständig auskühlen lassen. Die Kruste ist direkt nach dem Backen sehr hart, wird so aber wieder „Toastbrot typisch“.



Das Kürbis Brot aus der Form kippen und anschneiden. Es hat eine wunderbar luftige Krume. Die Farbe bekommt es übrigens erst nach dem Backen.



Ideal für ein leckeres Abendbrot mit leichter Wurst und mildem Käse.

Viel Spaß beim Backen und Belegen!



Mit dabei beim jährlichen Event:

