

KÜRBIS-HAFERFLOCKENBROT AUS DER KASTENFORM

KÜRBIS-HAFERFLOCKENBROT AUS DER KASTENFORM

Vor einigen Tagen habe ich euch ja diese Dinkelbrötchen mit Karotte und Haferflocken gezeigt, die ich für den kleinen Mann gebacken habe. Die waren ehrlich gesagt so lecker, dass nicht nur er jedes Brötchen das er in die Finger bekommt bis auf den letzten Krümel verputzt, sondern das auch wir davon wirklich begeistert waren. Also habe ich an dem Rezept nicht viel geändert – die Karotten wurden durch Kürbis ersetzt, (einfach weil der Muskatkürbis Stück für Stück verwertet werden wollte), anstelle von Wasser habe ich Hafermilch genommen, (einfach weil die vom Magic Cake noch offen war) und dann habe ich das Ganze als Kastenbrot in der Form gebacken anstatt Brötchen daraus zu formen. Schnell, unkompliziert und wirklich super vielseitig einsetzbar. Ein saftiges Kürbis-Haferflockenbrot!



ZUTATEN FÜR EIN 30CM KASTENBROT:

250g Dinkelmehl, Typ 630

250g Dinkel Vollkornmehl

50g kernige Haferflocken

200g Muskatkürbis, geschält und fein geraspelt

30g Beikostöl oder gutes Bio-Rapsöl + etwas um die Form einzufetten

330g Hafermilch

10g Salz

21g frische Hefe

ZUBEREITUNG:

Den Kürbis schälen und von Hand oder mit der Küchenmaschine fein raspeln. Alle Zutaten für das Kürbis-Haferflockenbrot in die Küchenmaschine geben und 3 Minuten langsam und 1 Minute schnell verkneten.

Den Teig 45 Minuten gehen lassen, zwei-drei Mal falten und nochmal 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig noch einmal 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 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 Kürbis-Haferflockenbrot ist wirklich super luftig und durch den Kürbis schön saftig.



Das Brot passt wunderbar für Sandwichs, aber auch als Beilage zu Suppe oder Salat. Und selbst mit Nutella schmeckt es ganz wunderbar.

Viel Spaß beim Backen!

