

Kuerbis - Brot (Weizen/Roggen)

Kategorien: Backen, Brot, Kuerbis

Zutaten für: 2 Brote

650	Gramm	Weizen; frisch gemahlen
150	Gramm	Roggen; frisch gemahlen
500	Gramm	Kuerbismus
40	Gramm	Hefe
2	Essl.	Honig
4	Essl.	Butter
1/2	Teel.	Ingwer; gemahlen
20	Gramm	Salz

Anleitung:

Kuerbis einer beliebigen Sorte (geht naemlich auch mit Zucchini) schaelen, in Stuecke schneiden und mit wenig Wasser kurz zu Mus kochen. Dieses Mus wird anstelle der bei Hefeteig sonst angegebenen Fluessigkeit verwendet.

Alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig 45 Minuten ruhen lassen.

Teig teilen und zwei runde Brote formen. Von jedem Stueck einen Teil von etwa Broetchengroesse abnehmen, rund wirken und obenauf setzen.

Evtl. den Laib aussenherum mehrmals einschneiden. (Mit Eigelb bestreichen) Auf ein Blech setzen. 15 Minuten ruhen lassen.

Blech in den heissen Ofen schieben. Backen: 20 Minuten bei 200 Grad mit Dampf, dann noch 10 Minuten bei 150 Grad ohne Dampf.

Herbert Ender: Ich stelle immer eine feuerfeste Schale mit Wasser in den noch kalten Backofen, bis er aufgeheizt ist, kocht das Wasser und dampft. mhmhm, schmeckt vorzueglich mit Butter bestrichen und Kuerbis-Apfelmarmelade! Schmeckt auch gut zu pikanten Brotaufstrichen, dann aber im Rezept nur die Haelfte vom Honig nehmen!!