



Kürbisbrot



Zutaten:

100 g Butter
350 ml Buttermilch
42 g Hefe, frisch
300 g Hokkaido-Kürbis
80 g Kürbiskerne
1,5 TL Meersalz
500 g Weizenvollkornmehl
1 Prise Zucker



Kochmesser KochForm,
21 cm



Städter Backhelfer
Rührschüssel 20 cm
2.000 ml



triangle Kürbis-Schnitt-
Set, 3-teilig



ESGE Zauberstab
Stabmixer M 122 Deluxe



Lurch Kasten- &
Königskuchenform aus
Silikon



KitchenAid Handrührer
mit Flexi-Rührer in onyx
schwarz



Kuhn Rikon Allround
Kochtopf 1.5L/16 cm

1

Das Kürbisfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und 10 Minuten in kochendem Wasser dünsten. Anschließend pürieren und abkühlen lassen.

2

500 g Mehl in eine Rührschüssel geben und mit den Händen eine Mulde hineindrücken.

3

Die frische Hefe zerbröckeln, eine Prise Zucker und warme Buttermilch hinzufügen. Alles mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verrühren.

4

Das abgekühlte Kürbispüree, die geschmolzene Butter, 1,5 TL Salz und 50 g Kürbiskerne zum Teig geben und zuerst mit einem Handrührgerät mit Knethaken, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und in die Lurch Königskuchenform geben.

5

Den Teig zugedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort (+/- 30°) gehen lassen.

6

Im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad Ober- Unterhitze (Umluft 180° Grad, Gas Stufe 4) auf der unteren Schiene 60 -70 Minuten backen.