



Kürbisbrot mit Gewürzen



 Arbeitszeit: ca. 60 Min.

 Koch- & Backzeit: ca. 45 Min.

 ca. 750g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Weizenvollkornmehl
- 2 TL Salz
- 1 Würfel Frischhefe oder Trockenhefe
- 300g Kürbisfleisch, z. B. Hokkaido
- 1 EL Honig
- 50ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Muskat gemahlen
- 1 Prise Nelken gemahlen
- 1 TL Zimt gemahlen
- 1 TL Ingwer gemahlen
- 3 EL Kürbiskerne

Zubereitung

Frischhefe und Honig in warmem Wasser auflösen (bei Verwendung von Trockenhefe entfällt das Auflösen der Hefe). Dann mit zu den anderen Zutaten geben, mit dem Weizenvollkornmehl und Salz vermengen und abgedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Kürbis putzen, entkernen und in große Würfel schneiden, knapp 10 Min. in Wasser oder Gemüsebrühe weich kochen und pürieren. Kürbispüree und die verschiedenen Gewürze zum Teig geben und ca. 15 Min. verkneten. Eine weitere Stunde abgedeckt und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen deutlich vergrößert hat.

Zuletzt die Kürbiskerne unterkneten, in eine Kastenform füllen und nochmals einige Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 45 Min. backen.

