



## Zucchini-Thymian-Brot



 Arbeitszeit: ca. 70 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 ca. 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 320 ml Wasser
- 500 g  
Kürbiskern-Brotbackmischung
- 100 g Zucchiniwürfel
- 3 g (1 EL) gerebelten Thymian

### Zubereitung

500g der Kürbiskern-Brotbackmischung und 320ml lauwarmes Wasser etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Zucchiniwürfel und den gerebelten Thymian vor dem Gehenlassen unter den Teig kneten. Dann an einem warmen Ort zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Mit bemehlten Händen ein Brot daraus formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen bzw. den Teig in eine gefettete Kastenform füllen. An einem warmen Ort weitere 30 – 45 Minuten gehen lassen. Oberfläche mit Wasser bestreichen, einschneiden und mittig im vorgeheizten Backofen bei 230°C (Umluft 210°C) backen. Nach 10 Minuten die Temperatur um 30°C senken.

Backzeit für 1 Brot aus 500g Backmischung: 45 – 60 Min.

Bei der Zubereitung im Brotbackautomaten die gewürfelten Zucchini und den Thymian nach dem ersten Signalton hinzuzugeben.

