



Kürbisbrot

Zeit gesamt
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|---------|
| Hokkaidokürbis | 400 g |
| Zucker | 0.5 TL |
| Hefe, frisch | 0.5 St. |
| Dinkelmehl, Type 630 | 530 g |
| Salz | 2 TL |
| Röstzwiebeln | 50 g |
| Sonnenblumenkerne | 3 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier, Sieb, Alufolie

1. Kürbis halbieren, schälen, entkernen und grob würfeln. In einem Topf mit Wasser bedeckt aufkochen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 15–20 Min. weich garen. Abgießen, dabei Kochwasser auffangen. Beides abkühlen lassen, dann Kürbis im Topf mit einer Gabel grob zerdrücken.
2. Inzwischen 200 ml lauwarmes Kochwasser abmessen, Zucker und zerbröckelte Hefe darin auflösen und 10 Min. zugedeckt gehen lassen.
3. In einer Schüssel Mehl, Salz, Kürbis und Röstzwiebeln mit Hefewasser glatt verkneten, dabei nach Bedarf noch etwas mehr abgekühltes Kochwasser zufügen. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
4. Teig auf etwas Mehl nochmals durchkneten und zu einem runden Laib formen. In den Sonnenblumenkernen wenden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zugedeckt weitere ca. 30 Min. gehen lassen.
5. Inzwischen Ofen auf 225 °C (Umluft) vorheizen. Kürbisbrot ca. 15 Min. backen. Ofentemperatur auf 200 °C reduzieren und Brot weitere ca. 30 Min. backen, bei Bedarf zum Ende hin locker mit Alufolie belegen, damit es nicht zu braun wird. Kürbisbrot auf einem Gitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 596 kcal |
| Kohlenhydrate | 105 g |
| Eiweiß | 20 g |
| Ballaststoffe | 6 g |
| Fette | 10 g |