

Kürbisbrot

Zeit gesamt
3h 10min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Hokkaidokürbis	600 g
Wasser	400 g
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	1 TL
Weizenmehl, Type 405	700 g
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Küchengarn, SILVERCREST

Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und grob in Stücke schneiden. In den Mixbehälter 300 g Kürbis geben und 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Kürbisraspel umfüllen. In den Mixbehälter die übrigen 300 g Kürbis geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit 200 g Wasser auffüllen und 20 Min./Stufe 1/100 °C weich garen. Anschließend für 10 Sek./Stufe 8 fein pürieren.
2. Hefe, 200 g Wasser, 1 TL Zucker, Mehl, Salz und Kürbisraspel zugeben und 2 Min./Teigknetstufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig in eine Schüssel umfüllen und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einer Kugel formen. Mit Küchengarn die Teigkugel mehrmals über Kreuz einbinden, sodass eine Kürbisoptik entsteht. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und erneut ca. 1 Std. aufgehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kürbisbrot in den Ofen geben und für ca. 60 Min. backen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2732 kcal
Kohlenhydrate	579 g
Eiweiß	79 g
Ballaststoffe	23 g
Fette	8 g