

Bio Kürbisbrot

Rezept für 1 Brot



Knetzeit: 2 Minuten langsam, 10 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: ca. 1 Stunde

Backzeit: ca. 45-50 Minuten bei 200°C Heißluft

Miele Combidampfgarer:

ca. 25min 200°C 100% Feuchte, und restliche Zeit mit 30% Feuchte

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen,

ca. 45-50min bei 200°C



ZUTATEN

- 360g pürierter Kürbis (Hokkaido)
- 600g Weizenmehl Type 480 Universal
- 14g Salz
- 15g Feinkristallzucker
- 20g Olivenöl
- 15g geröstete Kürbiskerne
- 12g frische Hefe

Zum Binden: Küchengarn

Etwas Weizenmehl zum Bestreuen



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Kürbis in kleine Stücke schneiden und im Dampfgarer oder Kochtopf weich garen anschließend pürieren und abkühlen lassen.
2. Kürbiskerne in einem Topf ohne Fett kurz anrösten.
3. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie beschrieben kneten, anschließend gleich auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und rund formen.
4. Backpapier auf ein Backblech legen und vier ca. 50cm lange Stücke von einem Küchengarn vorbereiten.
5. Das Küchengarn kreuzförmig und diagonal mittig auf das Blech legen, mit einem feinen Sieb die Mitte des Bleches bemehlen.
6. Das Brot mittig auf das bemehlte Küchengarn legen und die gegenüberliegenden Schnüre locker zusammenknuten.
7. Die überflüssigen Enden des Küchengarns abschneiden.
8. Mit einem feinmaschigen Sieb das Kürbisbrot bemehlen.
9. Das Kürbisbrot mit einer umgedrehten Rührschüssel abdecken und eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.
10. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200°C Heißluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
11. Wasser oder Eiswürfeln in das feuerfeste Gefäß schütten und anschließend das Kürbisbrot mit Wasser besprühen und in die mittlere Schiene des Backofens geben.
12. Das Brot bei 200°C Heißluft ca. 40-45 Minuten bei viel Dampf backen.
13. Nach dem Backen die Schnüre herunternehmen und auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:

