

Kürbisbrot

Zutaten:

- 300gr Kürbispüree
- 500gr Mehl
- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 1EL Zucker
- 3EL Sojamilch (lauwarm)
- 50gr pflanzliches Öl
- 100ml Wasser
- 1TL Salz

Kategorie: Grundrezept

Backzeit: 40 min.

Vorbereitungszeit: 40 min. +
60 min. Ruhezeit

Küchengeräte: Ofen,
Handrührgerät

Magielevel: magisch



Zubereitung:

- I. Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Im Topf mit etwas Wasser garen bis er sehr weich ist. (Das Wasser nach dem kochen wieder abgießen.)
- II. Den weichen Kürbis abkühlen lassen und dann mit einem Mixer oder Pürierstab zerkleinern.
- III. Die Hefe zusammen mit dem Zucker und der Sojamilch verrühren. Mehl in eine Schüssel geben und die Hefemischung in die Mitte geben. 10 Minuten stehen lassen.
- IV. Öl, Wasser und den Kürbisbrei dazugeben, Ärmel hochkrempeln, anfangen zu kneten.
- V. Wenn der Teig elastisch ist und sich alles miteinander verbunden hat, braucht der Teig ca. 30-40 min. Ruhe an einem warmen Ort. (Bei mir darf er unter der Bettdecke ruhen.)



- VI. Ran ans Fett. Die Kastenform sollte, wenn sie nicht aus Silikon aus, gefettet und ausgemehlt werden. Den Teig nach der Ruhezeit hineingeben und nochmal 20 Minuten ruhen lassen.
- VII. Wir wetzen die Messer und scheiden das Brot etwas ein.
- VIII. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) ca. 30-40 Minuten backen.