Kürbisbrot

Kategorien:	Backen, Belegte Brote und Brötchen, Buffets, Diabetiker, figürliches Backen, Fingerfood, Ofengerichte, Single, Snacks, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Kürbis (Hokkaido) von etwa 1 kg
100 ml lauwarme Milch
20 g frische Hefe
1 1/2 gestrichene EL brauner Zucker
350 g Dinkelmehl
350 g Weizenmehl Type 1050
1 gestrichener TL gemahlender oder aus der Wurzel gepreßter Ingwer
4 TL Meersalz
25 g weiche Butter

Alufolie
1 Brotformkörbchen von 24 cm Durchmesser
Mehl und Öl für das Backblech

Zubereitung

Für dieses Brot muß zunächst ein Kürbispüree zubereitet werden:
400 g braucht man prob Laib.
Das Püree hat ein besonders feines Aroma, wenn man es aus Moschuskürbissen - zu diesen zählt etwa der im Herbst fast überall erhältliche, orangefarbene Hokkaidokürbis - herstellt.
Es läßt sich portionsweise entfernen, sodaß man das Brot auch außerhalb der Kürbissaison backen kann.

Zunächst das Püree zubereiten.
Dazu den Kürbis vierteln, mit einem Löffel das faserige Innere mitsamt den Samen entfernen.
Die Kürbisstücke entweder in einen Bräter setzen, 2 cm hoch Wasser angießen, mit Alufolie abdecken und bei 180°C im vorgeheizten Ofen 40-50 Min. garen. Oder die Kürbisviertel einzeln in Alufolie wickeln und 60 Minuten im Ofen garen.

Die Kürbisstücke herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
Das Fruchtfleisch mit einem Messer aus der Schale lösen und durch ein feines Sieb streichen.

Für den Teig die Milch in eine Rührschüssel gießen.
Die Hefe hineinbröckeln, den Zucker zufügen und beides mit der Milch unter Rühren auflösen.
Die beiden Mehlsorten mischen.
6 EL der Mehlmischung unter die Hefemilch rühren.
Die Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und den Vorteig zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort etwa 15 Min. gehen lassen.
Das Kürbispüree nach und nach mit dem Knethaken der Küchenmaschine unter den Vorteig rühren.
Mit dem Ingwer und dem Salz (mehr Salz nehmen als vorgechrieben!) würzen.
Etwa 1/3 des Teiges einarbeiten.
Das restliche Mehl nach und nach unterkneten.
Alles mit Butter zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine Tasse Wasser in den Ofen stellen und diesen auf 220°C vorheizen.
Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer Arbeitsfläche mit den Händen gut durchkneten, bis er glatt und geschmeidig ist.
Nun zu einer Kugel formen.
Das Brotformkörbchen mit Mehl ausstauben.
Den Teig darin zugedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
Ein Backblech mit Öl fetten und mit Mehl bestauben. (Oder einfach ein Backpapier nehmen)
Das Brot darauf stürzen und erneut kurz gehen lassen.
Den Laib in den Ofen schieben und 15 Minuten backen.
Auf 200°C zurückschalten und das Brot in 35 Min. fertigbacken.

Tip: Das Kürbispüree fällt mal feuchter, mal trockener aus. Deshalb kann die Menge des für das Brot benötigten Mehl geringfügig variieren. Der Teig hat dann die richtige Konsistenz, wenn er sich gut vom Rand der Rührschüssel löst.