

BROTGENUSS Kürbisbrot



ZUTATEN (Menge für 1 Brot)

Für den Vorteig:

110 g Teffmehl (oder Buchweizen)
7 g Trockenhefe
200 g Wasser

Für den Teig:

100 g Kartoffelstärke
250 g KOMEKO BROTGENUSS
200 g Kürbis (fein gerieben o. püriert)
12 g Salz
Ingwer und Muskat
50 g Kürbiskerne
Wasser je nach Kürbisqualität
Kürbiskerne zum Verzieren



ZUBEREITUNG

Für den Vorteig:

1. 110 g Teffmehl, 7 g Hefe und 200 g Wasser mischen und 30 min. zugedeckt stehen lassen (Teigtemperatur 28 °C).

Für den Teig:

1. 100 g Kartoffelstärke, **250 g KOMEKO BROTGENUSS**, 200 g Kürbismus, 12 g Salz, Gewürze nach Geschmack (etwa je ¼ Tel.) und 50 g Kürbiskerne mit Wasser zu einem mittelfesten Teig verarbeiten (Teigtemperatur 28 °C). Die Wassermenge kann an dieser Stelle nicht genau definiert werden, da sie sich nach dem Wassergehalt des Kürbisses richtet.
2. Den Teig zu einem Brot formen und in eine gefettete Kastenform (L/B/H 24/10/7; ca.1,3 L) geben. Über Kreuz mit einem Spachtel eindrücken, mit Wasser besprühen und mit Kürbiskernen verzieren. Zugedeckt ca. 50-60 min. reifen lassen.



3. Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, eine Metallschüssel mit Steinen oder Metallteilen auf den Boden des Backofens stellen und mit aufheizen.
4. Kastenform in den Backofen schieben, Wasser in die Metallschüssel geben und Ofentür schnell schließen (ACHTUNG - starke Dampfentwicklung - Verbrennungsgefahr!).
5. Nach 10 min. Temperatur auf 190 °C reduzieren und weitere 50 min. backen.

Backzeit gesamt: 60 min.

Unser Tipp: Ein Hokkaido Kürbis hat ein angenehmes Aroma und eine schöne Farbgebung. Es kann aber auch jeder andere Kürbis verwendet werden.



glutenfrei



vegan

www.komeko.de

