



# Herbstliches Kürbisbrot

## Zutaten 2 kleine Brote

- 200 g Kürbis geschält und in Stücke von ca. 2 cm
- 1 El Raps- oder Olivenöl
- 150 ml Joghurt (3%) oder kaltes Wasser
- 12 g Hefe
- 1 Tl Salz
- ½ Tl Kurkuma, gemahlen
- 1 El Raps- oder Olivenöl
- 1 Tl Fenchelsamen im Mörser zerstoßen
- 1-2 El Honig
- 30 g Roggenvollkorn- oder Roggenmehl
- 270 g Weizenmehl
- Geschlagenes Ei zum Bepinseln

## Zubereitung

- Ofen auf 200° vorheizen. Kürbisstücke in eine ofenfeste Form geben und mit Öl vermengen. Ca. 30 Min. bei mittlerer Hitze Einschubhöhe backen, bis der Kürbis weich ist, dann abkühlen lassen.
- Kürbis und Joghurt mit dem Mixstab glatt verrühren. Hefe zufügen und erneut mixen, bis die Hefe aufgelöst ist.
- Kürbispüree mit Salz, Kurkuma, Öl, Fenchelsamen, Honig, Roggen- und Weizenmehl in einer Schüssel vermischen. Mit der Küchenmaschine ca. 10 Min. durchkneten. Falls Sie mit den Händen kneten, verwenden Sie zuerst einen Teigschaber damit der Teig nicht zu klebrig für die Hände ist. Wenn zu klebrig ein bisschen Mehl zufügen. Ca. 2 Std. gehen lassen. Der Teig sollte gut aufgegangen sein.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in zwei Stücke teilen und leicht kneten. Dann mit bemehlten Händen zu zwei Kugeln formen.
- Vier Stücke Küchengarn (ca. 20 cm lang) sternförmig auf ein Blech mit Backpapier legen. Eine Teigkugel in der Mitte platzieren. Die Garnstücke über die Kugel legen und in der Mitte locker verknoten. Das Garn nicht spannen, da der Teil noch richtig aufgeht. Mit der zweiten Kugel genauso verfahren. Abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
- Backofen auf 200° vorheizen. Das Brot mit geschlagenem Ei bepinseln. Ca. 25 Min. auf mittlerer Einschubhöhe backen. Die Kerntemperatur sollte 98° betragen. Darauf achten, dass es nicht anbrennt. Auf einem Gitter abkühlen lassen. Das Garn aufschneiden und vorsichtig entfernen.

