

# Kürbisbrot



## Zutaten

- 200 g Kürbis (Butternut)
- 10 g Hefe
- 160 g Wasser
- 160 g Milch
  
- 250 g Emmermehl 630
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 150 g Roggenvollkornmehl
- 75 g Haferflocken
- 30 g neutrales Öl
- 15 g Salz
  
- gemischte Saatenkörner



Eva-Maria Möhrle  
Selbst. Direktorin Pampered Chef®  
Selbst. Beraterin Edelschmaus®  
0177 747 11 71  
info@evasgenusswelt.de

## Zubereitung

- Kürbis in groben Stücken im TM 5 Sek./St. 6 zerkleinern und umfüllen.
- Wasser, Milch und Hefe kalt miteinander verrühren, bis sich alles aufgelöst hat  
TM: 2 Min/St 2
- Alle Zutaten (bis inklusive Salz) dazu und **3 Minuten** kneten.
- In die große Nixe geben und mit Deckel ca. **3 Stunden** im Kühlschrank gehen lassen
- Nixe aus dem Kühlschrank nehmen und ca. **30-45 Minuten** akklimatisieren lassen. In dieser Zeit den Ofen auf **210-220°C O/U-Hitze** vorheizen.
- Den Teig auf die leicht gemehlte Teigunterlage geben falten und dann zu einem Brot formen.
- Die Oberseite leicht mit nassen Händen befeuchten, mit der Saatenmischung bestreuen, in den Kleinen Zaubermeister (fetten wenn noch keine Patina vorhanden!) geben und den Deckel auflegen.
- Im heißen Ofen auf der untersten Schiene ca. **50 Minuten** backen. Evtl. noch ein paar Minütchen ohne Deckel nachbräunen.
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen