



# Knackiges Kürbisbrot

Schwierigkeitsgrad



1 Stück



2,5 Stunden inklusive  
Gehzeit

## Zutaten:

300 g	Hokkaido Kürbis
1 TL	Zucker
20 g	Frische Hefe
250 g	Weizenmehl Typ 1050
500 g	Dinkelmehl Typ 630
1 TL	Backmalz
2 TL	Salz
100 g	Nüsse oder Kerne
1 EL	Balsamico dunkel

## Zubereitung:

Hokkaido in Würfel schneiden und in einem kleinen Topf in Wasser weich kochen.

Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.

Den weichen Kürbis zerdrücken, mit dem Kochwasser auf 500 g auffüllen.

Hefe und Zucker im Kürbisbrei auflösen ( im Thermomix 3 Min. /37 Grad/Stufe 2)

Alle weiteren Zutaten dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten ( im Thermomix Knetstufe/ 3 Minuten)

Den Teig 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Ofenmeister einfetten. Den Teig auf die leicht bemehlte Unterlage geben und mehrfach falten.

Teig in den Ofenmeister legen und etwas bemehlen. Einschneiden und dann den Deckel auflegen.

Im Backofen bei 230 Grad 1 Stunde backen.