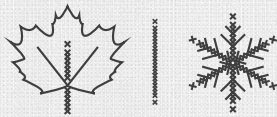


Würziges Kürbisbrot



Sei amol g'miasig!

ZUBEREITUNG

15 min



Zutaten

FÜR 1 KASTENBROT

- jeweils 1 TL Koriander, Anis, Kümmel, Fenchel
- 1 TL jodiertes Salz
- 500 g Dinkelvollkornmehl
- 1 Packung Trockengerm
- 75 g Leinsamen
- 75 g Kürbiskerne
- 2 EL Apfelessig
- 500 ml lauwarmes Kürbispüree (gedämpfter/gebackener und pürierter Muskatkürbis)

Zubereitung

- 1 Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Gewürze im Mörser leicht zerstoßen und mit allen trockenen Zutaten (Mehl, Germ, Leinsamen, Kürbiskerne) vermengen.
- 3 Kürbispüree leicht erwärmen und zusammen mit dem Apfelessig dem Teig zugeben. (Achtung: Das Kürbispüree darf nicht zu heiß sein, sonst wird die Germ inaktiviert!)
- 4 Alle Zutaten gut vermengen (mit einem Kochlöffel oder einer Küchenmaschine) und den Teig in eine befettete und bemehlte Kastenform füllen. Der Teig sollte dabei eher zäh und nicht zu fest sein. Ist er das nicht, entweder etwas Wasser oder Mehl zugeben.
- 5 Brot sofort in das Rohr geben und ca. 60 Minuten backen.

Tipp

Eingefrorenes Kürbispüree (hergestellt in der Kürbisschwemmen-Zeit) oder übrig gebliebenen Ofenkürbis für das Brot verwerten.