

# KÜRBISBROT

## Zutaten für 1 Brot



200g	Hokkaidokürbis geraffelt
280g	Vollkornmehl
720g	Halbweissmehl
5dl	Wasser
25g	Hefe
20g	Salz
75g	Butter

1. Die beiden Mehle mischen und mit dem Kürbis, Wasser und Hefe zum Teig verarbeiten. Butter begeben und mischen. Salz begeben, den Teig gut durchkneten.
2. Die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch zudecken, sodass der Teig ruhen kann (ca.1 Stunde). Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. 2 x 20 Gramm abwägen und beide Stücke tropfenförmig formen - das wird am Ende zum «Stiel» des Kürbisbrot. Den restlichen Teig in zwei runde Stücke formen und in der Mitte der Teiglinge je eine Vertiefung anbringen. Die «Stiele» einsetzen und den Teig ruhen lassen.
4. Nochmals kurz gehen lassen, die Oberfläche mit Halbweissmehl bestauben und auf Backblech platzieren. Die Teig Stücke einschneiden. Im Ofen 50 bis 60 Minuten knusprig backen.

**En Guete!**

[guggismaert.ch/rezepte](http://guggismaert.ch/rezepte)

Guggi's  
Märt lokal &  
frisch