

Kürbisbrot

Zutaten

600 g Weizenvollkornmehl
1 Würfel Hefe
1 EL Zucker
1/8-1/4 l lauwarmes Wasser

200 g Kürbis oder Zucchini
100 g Apfel

1 Prise Zimt
1 Prise gem. Nelken
2 TL Salz
150 g Dickmilch

Den Teig zu einem Rundstück formen und gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat. Den Teig noch einmal gut durchkneten, einen Laib formen und in eine gefettete Kastenform geben, einschneiden und mit Wasser bestreichen. Weitere 20 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Das Brot wird bei 220°C 10 Min. gebacken, dann weitere 40-50 Min. bei 180°C.

Bei Backbeginn eine flache, hitzebeständige, mit Wasser gefüllte Schale in den Backofen stellen. Bei Heißlufttherden die Fettpfanne in die unterste Schiene einschieben und eine Tasse Wasser hineingießen.

Zubereitung

in die Mitte des Mehls eine kleine Vertiefung machen, die Hefe hineinbröckeln, den Zucker darüberstreuen, mit etwas Wasser vermengen, an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen

waschen, putzen und raspeln

alle Zutaten mit dem Kürbis und Apfel zu dem Mehl geben, das Salz nie direkt auf die Hefe, zusammen mit dem restlichen Wasser zu einem Teig vermengen und 10 Min. kneten lassen

