Hokkaido-Kürbisbrot

Beim Rezept für das saftige Hokkaido-Kürbisbrot werden nicht nur Kürbiskerne, sondern auch das Fruchtfleisch verarbeitet. Dadurch bekommt das Brot die tolle Farbe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 55 min

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

1 Stk.	Kürbis (Hokkaido)
20 g	Backhefe
450 g	Buchweizenvollkornmehl (glutenfrei)
50 g	Reisvollkornmehl (glutenfrei)
2 TL	Salz
3 TL	Öl
60 g	Kürbiskerne

Zubereitung

1. Für das Hokkaido-Kürbisbrot zuerst den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kürbis waschen und trocknen, nicht schälen. Anschließend halbieren, entkernen und klein schneiden. Kürbisstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und etwa eine halbe Stunde lang im Ofen garen lassen, bis die Stücke weich sind. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen. In eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Germ unterrühren.

2. Reisvollkornmehl und Buchweizenvollkornmehl in eine große Backschüssel füllen. Öl und Salz zufügen. Die Zutaten gut durchmischen. Den pürierten Kürbis zufügen und mit den Händen einen gleichmäßigen Teig kneten. Bei Bedarf noch ein wenig Wasser zufügen. Vier Fünftel der Kürbiskerne mit einmengen und noch einmal verkneten. Abdecken und an warmer Stelle 40 Minuten lang ruhen lassen.

3. Den Teig erneut kurz durchkneten. Eine runde Springform gut einfetten und den Teig hineinstreichen. Die Oberfläche mit einem Messer mehrmals einkerben. Das Brot mit etwas Wasser bepinseln und die übrigen Kürbiskerne darüber verteilen. Die Form abdecken und

das Brot noch einmal 15 Minuten lang ruhen lassen.

4. Den Ofen rechtzeitig auf 180 Grad vorheizen. Das Brot nach der Ruhezeit in das Rohr schieben und 10 Minuten lang backen lassen. Anschließend die Temperatur auf 160 Grad reduzieren und noch 40 Minuten lang backen.

Tipp

Damit das Hokkaido-Kürbisbrot nicht trocken wird, eine hitzefeste Tasse mit Wasser füllen und mit in den Ofen stellen.