

## Kürbisbrot mit Dinkelmehl

### Zutaten für eine Kastenform:

- 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 500 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 100 ml Olivenöl
- 3 EL Wasser
- 1 TL Salz (wenn kleine Kinder mitessen, dann etwas weniger)



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 45 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 60 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	20 Minuten

### Zubereitung:

1. Nimm einen kleinen Kürbis. Wasche und entkerne ihn. Schneide ihn in kleine Stücke und koche sie schwach bedeckt mit Wasser bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten. Gieße den Kürbis ab und püriert ihn. Für mein Kürbisbrot brauchst du etwa 300 g von dem Mus. Wenn du mehr Kürbismus hast, kannst du es für ein zweites Brot einfrieren oder als Basis für Saucen oder Babybrei verwenden.
2. Löse die Hefe in Wasser auf. Mische sie mit dem Mehl, dem Kürbismus, Olivenöl und Salz. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Lass den Teig 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen.
4. Gib den fertigen Kürbis-Brotteig in eine Kasten- oder Brotbackform, die du vorher fettest oder mit Backpapier auslegst. Sehr gut funktioniert auch eine [flexible Silikonbackform\\*](#) für selbstgebackenes Brot.

5. Lass das Brot in der Form nochmal für 30 Minuten ruhen. Schneide es der Länge nach einem Zentimeter tief ein.
6. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
7. Backe das Kürbisbrot im Ofen für 25-30 Minuten.

## Zubereitung mit dem Thermomix

Ich lasse meine Brotteige immer sehr gern von meinem Thermomix kneten. Für das Kürbisbrot gebt ihr zuerst das Mehl und die Trockenhefe in den Mixtopf und verrührt sie 5 Sekunden lang auf Stufe 2. Dann gebt ihr alle anderen Zutaten hinzu und lasst euren Thermomix 4 Minuten lang auf Knetstufe laufen.

Das Brot hält sich mehrere Tage frisch und bleibt dabei schön weich. Du kannst aber auch scheibenweise Kürbisbrot einfrieren.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

