

# Kürbisbrot



2 Brote à ca. 500 g

## Zutaten Vorteig

- 60 g Weismehl (550)
- 40 ml Wasser
- 4 g Hefe
- 2 g Salz



---

## Zubereitung Vorteig

1. Hefe gründlich im Wasser auflösen
2. Mehl mit Salz mischen
3. Alles auf zweiter Stufe der Küchenmaschine mit dem Knethacken solange vermischen, bis ein einheitlicher Klumpen entstanden ist
4. Teig falls nötig von Hand noch etwas nachkneten, anschliessend in eine Schüssel geben, mit Folie abdecken und 2 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen
5. In den Kühlschrank geben und über Nacht weiter gären lassen
6. Am nächsten Tag, eine Stunde bevor das Brot gemacht wird, aus dem Kühlschrank nehmen

---

## Zutaten Hauptteig

- Vorteig
- 360 g Weismehl (550)
- 140 g Roggenschrotmehl
- 240 ml Wasser
- 12 g Hefe
- 100 g Kürbisfleisch (gerieben)
- 36 g Butter (weich)
- 10 g Salz
- 40 g Kürbiskerne
- 12 g Sesam

---

## Zubereitung

1. Kürbiskerne und Sesam in einer Pfanne unter ständigem Rühren ohne Öl anrösten, zur Seite stellen und auskühlen lassen
2. Mehle mischen, Hefe dazubröckeln und nochmals mischen
3. Vorteig, Wasser und Kürbis zum Mehl geben und auf der 1. Stufe der Küchenmaschine anfangen, den Teig zu mischen
3. Nach 3 min. die Butter dazugeben und noch 4 min. weitermischen

4. Das Salz dazugeben, die Küchenmaschine auf die 2. Stufe stellen und den Teig 7 min. kneten
5. Zum Schluss die Kerne und den Sesam dazugeben und kurz weiterkneten, bis alles gründlich vermischt ist
6. Teig in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie zudecken und 90 min. gehen lassen