



## KÜRBISBROT AUS DEM OFENMEISTER

- Jetzt ein knuspriges Kürbisbrot im Ofenmeister backen - mache aus deinem Backofen einen Steinbackofen

### ZUTATEN

- 300 g Hokkaido
- 300 g Wasser
- 1/2 TL Zuckerrübensirup
- 1/2 Würfel Hefe
- 400 g Weizenmehl Typ 550
- 100 g Weizenmehl Typ 1050
- 20 g Salz
- 15 g Öl

### ZUBEREITUNG

- Hokkaido in Stücke schneiden und 5 Sekunden/Stufe 7 zerkleinern
- Wasser hinzugeben und 10 Minuten/100°/Stufe 2 kochen
- Mit offenem Messbecher rühren bis sich der Kürbis 37° abgekühlt hat (ca. 25 Minuten)
- Zuckerrübensirup und Hefe hinzugeben und 2 Minuten/Stufe 2 rühren
- Restliche Zutaten hinzugeben 5 Minuten/Teigknetstufe
- Den Teig in die Große Nixe füllen und ca. 45 Minuten gehen lassen
- Brot mit Hilfe der Teigunterlage formen, in den Ofenmeister legen und nach Wunsch noch Kürbiskerne darüber geben
- Im vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 60 Minuten backen
- Das Brot nach dem Backen sofort aus dem Kleinen Zaubermeister holen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: [ziehl.shop-pamperedchef.de](https://ziehl.shop-pamperedchef.de)  
Zu meinem REZEPT-BLOG bitte hier klicken: [martinaziehl.blogspot.de](https://martinaziehl.blogspot.de)