

# Kürbisbrot aus dem Ofenmeister von Pampered Chef



Rezeptidee von Monika Camera

## Zutaten:

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

## Zubereitung:

- \* Hokkaido in Stücke schneiden und 5 Sek / St. 7 zerkleinern
- \* Wasser hinzugeben und 10 Min / 100 Grad/ St. 2 kochen
- \* mit offenem Messbecher rühren bis der Kürbis 37 Grad hat (ca. 25 Min.)
- \* Zuckerrübensirup und Hefe hinzu geben und 2 Min / St. 2
- \* Restliche Zutaten hinzu 5 Min / Knetteigstufe
- \* den Teig in die große Nixe füllen und ca. 45 Minuten gehen lassen
- \* Brot formen, in den Ofenmeister legen und nach Wunsch noch Kürbiskerne darüber geben
- \* im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze/Rost unterste Schiene für ca. 60 Minuten backen

**Martina Ziehl mit Pampered Chef**

**Fachberatung mit Onlinshop: [ziehl.shop-pamperedchef.de](http://ziehl.shop-pamperedchef.de)**