

# Dinkel-Kürbis-Brot

## Dinkel-Kürbis-Brot

Heute gibt es mal wieder ein leckeres Dinkelbrot Rezept. Ich mag Dinkelbrot unheimlich gern und da man Dinkelvollkornmehl hier ganz gut kaufen kann, backe ich auch regelmäßig welches. Da ich noch etwas Kürbispüree da hatte, habe ich dieses verwendet und mit zum Teig gegeben. Das war super lecker und das fertige Brot hatte eine schöne fluffige Konsistenz. So hatte ich dann ein einfaches Dinkel-Kürbis-Brot, welches ich sicherlich noch öfter backen werde.

Für das Dinkel-Kürbis-Brot habe ich Dinkelvollkornmehl und Weizenmehl verwendet. Mein Kürbispüree war gekauft. Das kann man hier recht günstig fertig im Supermarkt finden. Ansonsten könnt ihr aber auch frischen Kürbis auf ein Backblech geben und diesen im Ofen garen, bis er weich ist. Anschließend einfach pürieren und dann zum Teig geben. Ihr könnt den Kürbis auch kochen und dann pürieren, allerdings ändern sich dann wahrscheinlich auch die Mengenangaben für das Wasser, das der gekochte Kürbis mehr Flüssigkeit enthält. Die frische Hefe könnt ihr ohne Probleme auch durch 7 g Trockenhefe ersetzen. Mein Körner-Mix war ebenfalls fertig gekauft und bestand aus Sesam, Mohn, Leinsamen, Sonnenblumen- und Kürbiskernen.

---

---

## **Frisches Dinkel-Kürbis-Brot**

Das Dinkelvollkornmehl zusammen mit dem Weizenmehl in eine Schüssel geben und gut vermengen. In der Mitte eine Mulde formen, die Hefe, den Zucker und das Wasser in die Mulde geben und gut verrühren. Etwas Mehl vom Rand über die Mitte streuen und das Ganze für etwa 10-15 Minuten stehen lassen. Das Kürbispüree, den Körner-Mix und das Salz dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für etwa 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Einmal durchkneten, zu einem beliebigen Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Abgedeckt für weitere 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 210°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Das Brot nach Belieben einschneiden und im vorgeheizten Backofen für etwa 50 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen auskühlen lassen, damit das Brot beim schneiden nicht kaputt geht.

---

**WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN**



**Dinkel-Joghurt-Brot**



**Protein Pfannenbrot mit Käse**



**Einfaches Weizen-Sauerteigbrot**



## **Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot**



## **Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe**



## **Luftige Weizenbrötchen**



## **Dinkel-Zwiebel-Baguette**



**Laugenkonfekt**

---

## **MEIN REZEPTBUCH**



[mehr Infos zum Buch](#)

---

---

---

## REZEPT-IDEEN FÜR GEBÄCK & TEILCHEN



### Streusel-schnecken



## **Pizzaschnecken**



## **Zwiebel-Frischkäse-Taler**



## **Pide mit Hackfleisch**



## **Spinat-Feta-Fladen**



**Birnen-Walnuss-Crumble**



**Dampfnudeln mit Vanillesauce**



**Marzipan-Mandel-Hörnchen**