

Kürbisbrot in Kürbisform

Einfaches Kürbisbrot in Kürbisform

Bevor die Kürbiszeit vorbei ist, gibt es nochmal ein leckeres Kürbisbrot in Kürbisform. Kürbisbrot ist ja sowieso immer eine leckere Angelegenheit und durch die Kürbisform, macht das Kürbisbrot auch optisch einiges her. Für das Brot habe ich wie frisches Kürbispüree verwendet, welches ich auch Butternuss Kürbis gekocht habe. Hier könnt ihr aber auch ohne Probleme Püree aus Hokkaido Kürbis, oder auch gekauftes Püree verwenden. Bei gekauftem Püree müsst ihr ggf. etwas weniger Flüssigkeit zum Teig geben, da dieses oft sehr viel mehr Feuchtigkeit/Flüssigkeit enthält, als selbst gekochtes.

Das Weizenmehl T65 ist ein französisches Baguette Mehl und kann problemlos durch Weizenmehl T550 ersetzt werden. Beim binden des Küchengarns solltet ihr darauf achten, das ihr die Fäden zu Begin nicht ganz so fest zieht, damit der Teig noch ein wenig Platz hat, sich beim Ruhen auszudehnen. Ansonsten kann es sein, dass sich die Fäden extrem in den Teig drücken und nach dem Backen dann im Brot festkleben. Diese kann man dann zwar nach dem Backen trotzdem entfernen, macht sich damit aber evtl. auch das Brotes ein wenig kaputt. Das wäre bei der tollen Optik wirklich schade.

Frisches Kürbisbrot in Kürbisform mit Butternut Kürbis Püree

Für das Kürbisbrot die Hefe zusammen mit dem Honig und dem lauwarmen Wasser in eine kleine Schüssel geben, gut verrühren und für etwa 10 Minuten stehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben. Kürbispüree, Salz und die angerührte Hefe dazu tun und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt für gute 60-90 Minuten gehen lassen. Den Teig anschließend auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, einmal kurz durchkneten und zu einem runden Laib formen. Abgedeckt für weitere 30-60 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 240°C Ober- & Unterhitze vorheizen. 4 Stücke Küchengarn sternförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, den Brotlaib mittig darauf geben und die Bänder oben ebenfalls mittig verknoten. Im vorgeheizten Backofen für 10 Minuten backen, die Temperatur auf 210°C senken und für weitere 35-40 Minuten goldbraun backen.

□

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 ABNEHMTAGEBUCH

**Abnehmkalender zum Ausfüllen & Eintragen – Inkl. Wiegeprotokoll,
Mahlzeitenplaner, Workout Planer & 30-Tage-Challenge**



[mehr Infos zum Buch](#)

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Streuselschnecken



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen
