

Hokkaido-Kürbis-Brot im Topf gebacken

Zutaten:

- 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 560 g)
- 800 g Mehl Type 550
- ½ Hefewürfel
- ca. 200 ml Milch
- 3 EL Kürbiskerne
- Salz und Chilipulver

- 1 feuerfesten Topf mit Deckel

Zubereitungszeit: 2:20 Std.

Backzeit: 35-40 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach



Zubereitung:

Den Kürbis waschen, entkernen (geht am besten mit einem EL), in kleine dünne Stücke schneiden. In eine breiten Pfanne hineingeben, 2 EL Wasser dazu mehr braucht es nicht, salzen und mit Chili (je nach Geschmack) würzen, mit Deckel bei kleiner Flamme weich dünsten, ca. 10 min.

Den fertigen Kürbis in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Etwas auskühlen lassen.

Hefe mit etwas Milch glattrühren. Mehl, mit den restlichen Zutaten und dem Kürbispüree verkneten, dann soviel Milch dazugeben, das ein glatter Teig entsteht.

Den Teig an einem warmen Ort 2 Std. gehen lassen.

Nun den aufgegangenen Teig nochmals mit den Händen zu einer schönene Kugel formen und auf ein Backpapier legen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, den Feuerfesten Edelstahl-Topf ca. 10 min. mit erwärmen, bei Keramik eine halbe Std.

Nun das Brot mit dem Backpapier in den Topf geben Deckel obenauf und 30 min. backen. Nach der Zeit, den Deckel entfernen und noch kurz die Kruste bräunen, ca. 6 min.

Aus dem Topf auf ein Gitter stürzen und etwas auskühlen lassen und dann mh mit etwas Butter oder ...

Es duftet und schmeckt ganz wunderbar und erst die herbstliche Farbe, da staunt man einfach nur.

Lasst euch motivieren :-)