

Halloween-Brot

Aus dem Ofenmeister

Vorbereitungszeit 30 Min | Backzeit 1 Std

So wird's gemacht:

Kürbis und Karotten in Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und 8 Sek/Stufe 5 zerkleinern. Wasser zugeben und 20 Min/Varoma/Stufe 1 kochen, anschließend 10 Sek/Stufe 8 pürieren und auf 60°C abkühlen lassen.

Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hefe, Zucker, Mehl, Kürbiskerne, Wasser und Salz zugeben und 5 Min kneten. Teig in eine Schüssel geben und mindestens 3 Std ruhen lassen.

Nach der Gehzeit Teig abfallen, mit einem Messer einritzen und in den leicht gefetteten und bemehlten Ofenmeister geben.

Den Ofenmeister in den vorgeheizten Backofen geben und 1 Std backen.

Brot abkühlen lassen und am besten lauwarm mit Butter servieren.



ZUTATEN:

- 450 g Hokkaidokürbis
- 150 g Karotten
- 200 g Wasser
- 20 g Hefe
- 10 g Zucker
- 700 g Dinkelmehl
- 150 g Kürbiskerne
- 200 g Wasser
- 1 TL Salz

Gutes Gelingen, Deine Melli