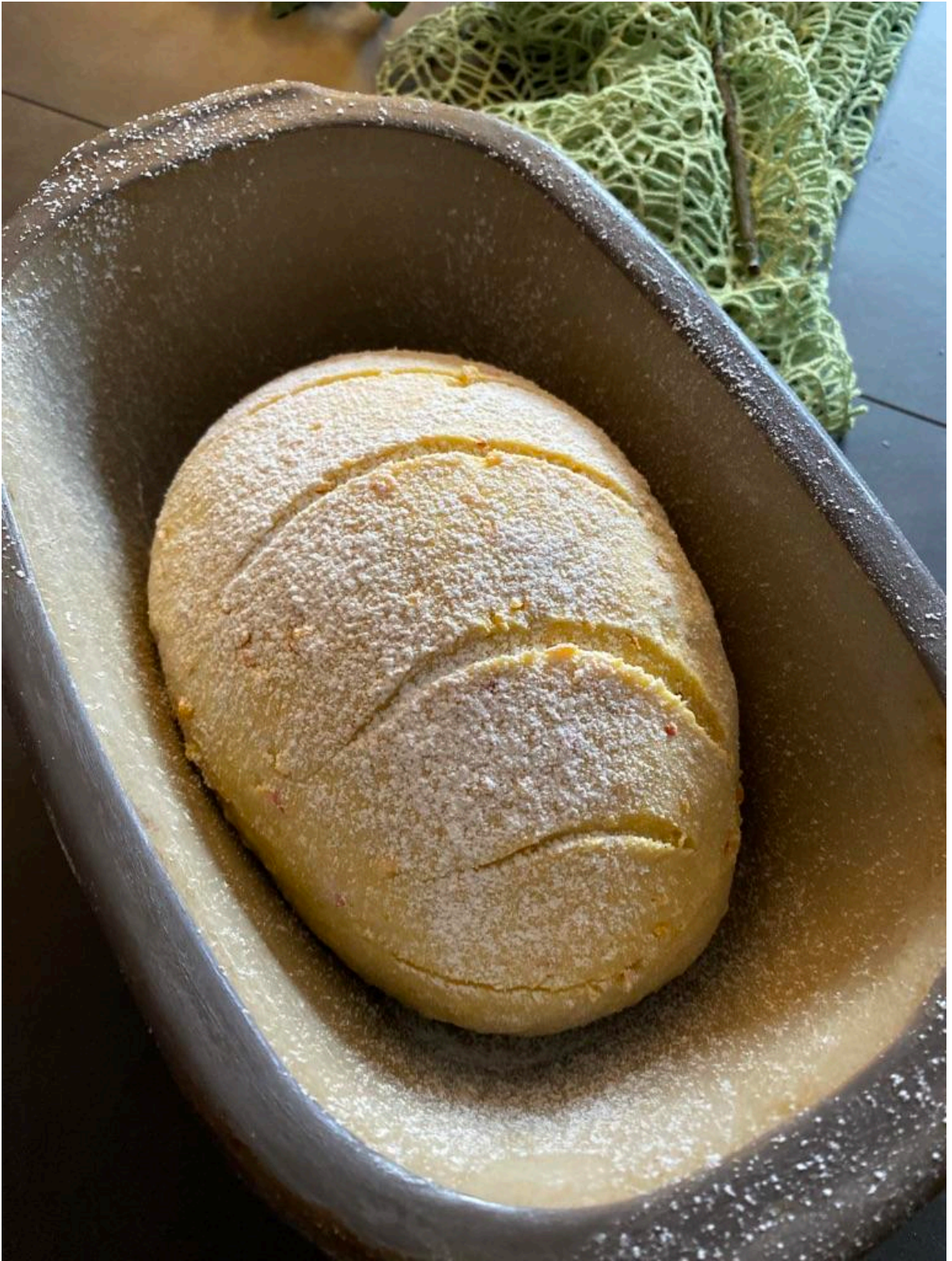


Kürbisbrot/Kürbisbrötchen







Immer saftig und goldgelb, das leckere Kürbisbrot oder auch als Brötchen. Probier's aus!

150 g Hakaido-Kürbis mit Schale **4 Sek./Stufe 6** zerkleinern.

150 g Milch

1/2 Würfel Hefe

15 g Honig

50 g Butter

1 Ei **3 Min./37°C/ Stufe 2** erwärmen im Mixtopf.

500 g Dinkelmehl 630er

1 TL Salz **5 Min./Teigstufe** verkneten.

Nun den Teig auf eine bemehlte Teigunterlage geben, zu einem Brotlaib „falten und schleifen“ und in die Backform geben. Oder den Teig in 10 Portionen teilen, Kugeln „falten und schleifen“, mit Küchengarn ca. 50 cm zu einer Kürbisform binden.

Form: ***Kleiner Zaubermeister*** mit Deckel **50 Min./230°C Ober-/Unterhitze** unterste Schiene

Form: ***Kastenform/Zauberkasten:*** offen **45 Min./180°C Ober-/Unterhitze** unterste Schiene

Form: ***Zauberstein/Backrost:*** **30 Min./200°C** Ober-/Unterhitze

Genussvolle Momente wünscht Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de Tel. 0172/8279426

