Rina's Kürbisstuten

Dieser saftige, goldene Kürbisstuten ist einfach hergestellt und sehr lecker. Der Hokkaido eignet sich besonders, da die Schale dran bleiben kann. Somit entfällt das mühselige Schälen. Mit Dinkelmehl gelingt er ebenso wie mit einfachem Weizenmehl; man nehme was man möchte.

300 g Hokkaido, in Stücken in das Garkorbchen geben.

500 g Wasser in den Mixtopf einfüllen, alles zusammen

20 Min./Varoma/ Stufe 1 garen. Anschließend das Garwasser weggießen.

Den gegarten, etwas abgekühlten Kürbis sowie

300 g Milch

20 g Frischhefe

10 g braunen Zucker

50 g Butter in den Mixtopf geben, **30 Sek./Stufe 5** mixen.

550 g Dinkelmehl, Type 630

1 TL Salz zugeben, **3 Minuten/ Teig** kneten.

Teig in eine Kastenform füllen, mit Wasser besprühen und im Backofen unterste Schiene bei **180°C Ober-/Unterhitze ca. 45 Min.** backen. Anschließend nochmals besprühen und mit einem Handtuch im verschlossenen Backofen bedeckt auskühlen lassen.

Rina's Tipp: Ich mache immer die doppelte Rezeptmenge, damit gleich 2 Brote gleichzeitig in den Backofen können und die

Hefe kpl. verwertet ist.

Guten Appetit wünscht Rina Wilken www.genusswelt-wilken.de