Kürbisbrot

Zutaten:

1 kg Weizenmehl Typ 1050 (Vollkorn)
1 Würfel Hefe
80 g Rohrzucker
1 TL Salz
400 g Kürbisstücke idealerweise vom Hokaido (mit Schale gewogen)
200 ml lauwarmes Wasser
100 ml lauwarme Milch
125 g Pflanzenmargarine

Zubereitung:

Den Kürbis schälen und fein reiben, die trockenen Zutaten zugeben und mischen. In die Mehlmischung eine Kuhle drücken und die Hefe hineinbröseln. Die lauwarme Milch dazugeben und mit der Hefe zu einem klumpenlosen, dünnflüßigen Vorteig mischen. Abdecken und ca. 10 Minuten gehen lassen. Dann die geschmolzene, aber nur handwarme Margarine und das warme Wasser zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. An einem ruhigen, warmen Ort zugedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen. Den Teig in 2 Hälften teilen und auf einer bemehlten Fläche zu 2 Rollen, deren Länge einer Kastenform entspricht, formen. In 2 Kastenformen geben, der Länge nach ca. 1cm tief einschneiden und dann nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Das Brot wird im 175° Celsius heißen Ofen ca. 45 Minuten gebacken.

Tipp: Das süßliche Brot schmeckt hervorragend mit Fruchtaufstrichen zum Frühstück oder Nachmittagstee.