

KÜRBISBROT MIT SAUERTEIG

EINFACH UND HERRLICH SAFTIG



STÜCK

1 à 650 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~4 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

~3 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

80g	altes Weizenanstellgut
250g	Weizenmehl 700
50g	Weizen 1600
100g	Hokkaido Kürbispüree (Raumtemperatur)
7g	Salz
7g	Hefe
7g	aktives Malz
1g	Kurkuma
150g	Wasser

KÜRBISPÜREE

Den Hokkaidokürbis gründlich waschen, entkernen und mit Schale in grobe Stücke schneiden. Anschließend im Ofen bei ca. 220 °C etwa 30 Minuten garen, bis er weich ist. Die noch warmen Kürbisstücke mit einem Stabmixer pürieren. Das Kürbispüree mindestens 3 Stunden vor der Teigzubereitung, idealerweise jedoch am Vortag, herstellen. Über Nacht gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Gekühlt ist das Püree ca. 3 Tage haltbar.

HAUPTTEIG

Alle Zutaten – außer Salz und Kürbispüree – in die Knetschüssel der Küchenmaschine geben und 1–2 Minuten auf niedriger Stufe zu einem klumpenfreien Teig vermischen. Das Kürbispüree anschließend nach und nach zugeben, weiterhin langsam mischen. Sobald das gesamte Püree aufgenommen wurde, das Salz hinzufügen und den Teig auf höherer Stufe vollständig auskneten.

Der fertig geknetete Teig sollte sich leicht vom Schüsselrand lösen und eine glatte, leicht glänzende Oberfläche aufweisen und nach dem Mischen eine Teigtemperatur zwischen 24°C und 28°C haben.

Den Teig in der geölten Teigwanne abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen, anschließend vorsichtig falten und weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-28 °C



Teigruhe ~ 1h40min



Backtemperatur 240/210°C



Backdauer 40-45 min

AUFARBEITUNG

Den gereiften Teig auf eine mit Roggenmehl R 500 bemehlte Arbeitsfläche geben, rund wirken und sehr gut auf Spannung bringen. Anschließend mit dem Schluss nach unten in einen bemehlten Gärkorb legen und abgedeckt ca. 40 Minuten ruhen lassen.

BACKEN

Brotbacktopf: Einen Brotbacktopf in den Backofen stellen und auf 240 °C vorheizen. Den Laib vorsichtig aus dem Simperl mit dem Schluss nach oben in den heißen Topf legen. Zugedeckt 20 Minuten backen. Anschließend den Deckel entfernen, die Temperatur auf 210 °C reduzieren und das Brot je nach gewünschter Bräune weitere 20-25 Minuten im offenen Topf fertig backen. Auf einem Gitterrost vollständig auskühlen lassen.

Backstein: Einen Backstein für mindestens 1 Stunde im Ofen vorheizen. Das Brot mit Schluss nach oben auf eine bemehlte Backschaufel stürzen und auf den heißen Backstein setzen. Kräftig beschwaden und ca. 40 Minuten backen. Nach etwa 10 Minuten die Temperatur auf ca. 210 °C reduzieren.