

Kürbisbrot



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Thermomix

Zutaten für eine Kastenform:

- 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 500 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 100 ml Olivenöl
- 3 EL Milch (alternativ Wasser)
- 2 TL Pizzakräuter (für ein Brot, das ihr süß belegen möchtet einfach weglassen)
- 1 TL Salz (wenn kleine Kinder mitessen, dann etwas weniger)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 45 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Ruhezeit: 20 Minuten

Kürbismus zubereiten

Für das Kürbisbrot braucht ihr 300 g Kürbismus, das ihr ganz einfach selber herstellen könnt: Nehmt euch einen kleinen Hokkaidokürbis, wascht ihn gut ab und entkernt ihn. Dann schneidet ihr ihn in kleine Stücke, gebt ihn in einen Kochtopf und lasst ihn schwach bedeckt mit Wasser bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten köcheln. Gießt den Kürbis dann ab und püriert ihn. Für mein Kürbisbrot braucht ihr nun etwa 300 g. Wenn ihr mehr Kürbismus habt, dann könnt ihr das ganz gut für ein zweites Brot einfrieren oder als Basis für Saucen oder Babybrei verwenden.

Kürbisbrot-Teig herstellen

Mischt das Mehl mit der Trockenhefe in einer großen Schüssel. Fügt dann das Kürbismus, das Olivenöl, die Milch, Salz und Pizzakräuter hinzu und knetet alles zu einem geschmeidigen Teig.

Kürbisbrot mit dem Thermomix

Ich lasse meine Brotteige immer sehr gern von meinem Thermomix kneten. Für das Kürbisbrot gebt ihr zuerst das Mehl und die Trockenhefe in den Mixtopf und verrührt sie 5 Sekunden lang auf Stufe 2. Dann gebt ihr alle anderen Zutaten hinzu und lasst euren Thermomix 4 Minuten lang auf Knetstufe laufen.

Kürbisbrot backen

Den fertigen Kürbis-Brotteig gebt ihr dann in eine Kasten- oder Brotbackform, die ihr vorher fettet oder mit Backpapier auslegt. Sehr gut funktioniert auch eine [flexible Silikonbackform*](#) für selbstgebackenes Brot. Heitzt nun euren Backofen auf 200°C vor und lasst euer Brot für etwa 20 Minuten ruhen. Dann schneidet ihr es der Länge nach einem Zentimeter tief ein und backt es im Ofen für 25-30 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

