

Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : **Violina**

70 g	Violina-Kürbis
20 ml	Bio- Kürbiskernöl
600 g	Dinkelmehl (Typ 630)
10 g	Trockenhefe
1 TL	Meersalz
50 g	Kürbiskerne



Den geschälten Kürbis in 1 cm dicke Stücke schneiden. Diese auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und mit dem Kürbiskernöl beträufeln. Mit Alufolie abdecken und im Backofen bei 190 Grad ca. 25 min. backen, bis der Kürbis weich ist. Dann die Stücke mit dem Stabmixer pürieren. Das Mehl zusammen mit der Trockenhefe und dem Meersalz in eine Schüssel geben und vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken und das lauwarme Kürbispüree hineingeben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, dabei die Kürbiskerne unterarbeiten. In einem mit Mehl ausgestäubten Gärkorbchen (alternativ auch in einer Teigschüssel) abgedeckt 40 min. gehen lassen.

Die Arbeitsplatte leicht mit Mehl bestäuben und kurz die Luft aus dem Teig kneten. Zurück ins bemehlte Gärkorbchen (oder die Teigschüssel) und weitere 20 Min. aufgehen lassen. Noch einmal die Luft herauskneten und wieder zurück ins bemehlte Gärkorbchen. 10 min. aufgehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 Grad vorheizen und eine feuerfeste Schale mit Wasser hineinstellen. Das Brot aus dem Gärkorbchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen und sofort in die Mitte des heißen Ofens schieben. Backzeit: 20 min.

Das fertige Brot auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.