Rezept

Kürbis-Kartoffel-Brot

Ein Rezept von Kürbis-Kartoffel-Brot, am 29.04.2024

Zutaten

350 g	Hokkaidokürbis
	Salz
1 TL	Zucker
1	Ei (M)
1	Zwiebel
	Mehl zum Arbeiten
	Kürbiskerne zum Bestreuen
250 g	Kartoffeln
500 g	Weizenmehl (Type 1050)
1 Würfel	Hefe (ca. 40 g)
1 ½ EL	Olivenöl
100 g	durchwachsener Speck
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (16 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis entkernen, schälen und würfeln. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Zusammen mit 100 ml Wasser und Salz zugedeckt bei milder Hitze in ca. 15 Min. weich kochen. Die Kartoffeln und den Kürbis abgießen, fein pürieren und ausdampfen lassen.

2. In einer Schüssel Mehl, 1 TL Salz und Zucker mischen. Zerbröckelte Hefe, Ei, 1 EL Olivenöl und die Kürbis-Kartoffel-Mischung dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf der bemehlten Fläche durchkneten, dann zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

3. Zwiebel schälen, mit dem Speck sehr klein würfeln und im übrigen heißen Öl glasig dünsten. Speck-Zwiebel-Mischung unter den Teig mischen.

4. Die Form fetten, Teig hineingeben. Mit einem Messer längs 1 cm tief einschneiden und mit Kürbiskernen bestreuen, nochmals zugedeckt 30 Min. gehen lassen. Backofen auf 200° vorheizen. Im Ofen (unten) 45 – 50 Min. backen.