

## Rezept

# Kürbisbrot mit Apfel-Senf-Butter

Ein Rezept von Kürbisbrot mit Apfel-Senf-Butter, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Dinkelvollkornmehl	<b>250 g</b> helles Dinkelmehl (Type 630)
<b>150 ml</b> Milch	<b>1 Würfel</b> frische Hefe (42 g)
<b>1 TL</b> Zucker	Salz
<b>1 Stück</b> Muskatkürbis (ca. 300 g)	<b>1 TL</b> Koriandersamen
<b>2 EL</b> Kürbiskerne	Kürbiskerne zum Bestreuen (nach Belieben)
<b>1</b> säuerlicher Apfel	<b>2 TL</b> Zitronensaft
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>je 1 TL</b> scharfer und körniger Senf
Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 25 Scheiben | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig die beiden Mehlsorten mischen. Die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe zerkrümeln und mit dem Zucker in der Milch auflösen,  $\frac{1}{8}$  l lauwarmes Wasser dazugeben. Mit 1 gestrichenen EL Salz zum Mehl geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Den Kürbis putzen, entkernen, schälen und fein raspeln. Die Koriandersamen in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren leicht anrösten, dann im Mörser grob zerstoßen.
3. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit dem Kürbis, den Kürbiskernen und dem Koriander noch einmal gründlich verkneten. Den Teig auf dem Backblech zu einem länglichen Laib formen, nach Belieben mit Kürbiskernen bestreuen und nochmals ca. 15 Min. gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen.
4. Das Brot im heißen Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Dabei zwischendurch mit kaltem Wasser besprühen. Den Klopfest machen: Das Brot mit einem doppelt gefalteten Küchentuch anheben und umdrehen. Mit den Fingerknöcheln auf die Unterseite des Brotes klopfen. Wenn es hohl klingt, ist es ausreichend gebacken. Das Brot auskühlen lassen.
5. Für die Butter den Apfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein raspeln. Mit dem Zitronensaft mischen. Die Butter mit dem Senf verkneten, die Apfelpaspel untermischen und die Butter mit Salz abschmecken.