

Herbstkruste

So einfach und gelingsicher war Brotbacken noch nie! Aus der Brotbackmischung SAATEN von *Tanjas glutenfrei* lässt sich ein fantastisches, goldgelbes Kürbisbrot im Nu zubereiten! Mit nur wenigen Arbeitsschritten steht das herrliche Brot mit der krossen Kruste und weichen, feinporigen Krume auf dem Tisch! Das Brot schmeckt über Tage hinweg herrlich weich und lecker und ein Aufbacken ist nicht notwendig.

Glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, eifrei, laktosefrei, milchfrei. Hefefrei siehe Tipp am Rezeptende.



Für ein Brot mit etwa 740g

150g Hokkaido-Kürbis

1 Packung (400g) [Backmischung „Mein liebstes Brot – SAATEN“ von Tanjas glutenfrei](#)

2 TL (8g) Salz

1 Prise Zucker

250g Wasser, lauwarm

$\frac{1}{2}$ Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe

1 EL glutenfreier Essig

etwa 2 EL Kürbiskerne für die Kruste

etwas glutenfreies Mehl zum Formen

1. Den Kürbis waschen, dann Kürbisfleisch-Stücke mit einem Gewicht von 150g abschneiden. Die Kürbisstücke in einen Topf geben, so viel Wasser zugeben bis alle Kürbisstücke mit Wasser

bedeckt sind und weich kochen. Die weichen Kürbisstücke aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und pürieren.

2. Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.

3. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen.

Anmerkung: Das Wasser darf nicht über 37 Grad betragen. Hefewasser, Kürbispüree und Essig zum Mehlgemisch geben. In etwa 4 Minuten einen gleichmäßigen Teig herstellen. Hierzu eignet sich ein Rührgerät mit Knethaken bestens.

4. Eine ofenfeste Backform mit Deckel (Bräter, Auflaufform, Ton-, Emaille- oder Glasform) mit Backpapier auslegen. Größe der Form mind. 10cm Höhe und 20cm Durchmesser.

5. Kürbiskerne auf die Arbeitsfläche geben und den Teig direkt auf die Kürbiskerne geben. Dann den Teigling leicht bemehlen und mit bemehlten Händen locker zu einem runden Laib formen. Tipp: Umso mehr Falten und Risse der Brotteig hat, desto schöner sieht das fertige Brot später aus.

6. Den Teig in die Form geben und mit dem Deckel verschließen.

7. Die Backform in den kalten Backofen (mittlere Schiene) einschieben und den Backofen auf 230 Grad (Umluft) oder 250 Grad (Ober- und Unterhitze) einstellen. Das Brot für insgesamt 75 Minuten im Backofen belassen. Dann den Deckel abnehmen und das Brot für weitere 5 – 8 Minuten bei gleicher Temperatur backen. So erhält das Brot eine tolle Kruste.

8. Das fertige Brot aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter, etwa 3 Stunden, auskühlen lassen.

Tipp zum Verzehr am nächsten Tag: Das Brot komplett auskühlen lassen. Dann den nicht angeschnittenen Brotlaib über Nacht in ein Geschirrtuch einwickeln und bei Zimmertemperatur ruhen lassen. So ist die Kruste auch am nächsten Tag besonders schmackhaft und die Krume wunderbar elastisch und weich.

Anmerkung: Wer mag, kann dem Brotteig gerne zusätzlich noch 2 -3 EL Kürbiskerne zufügen.

