Rustikales Kürbisbrot

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.
Herbstzeit ist Kürbiszeit! Die liebe Sabrina von sabse_glutenfree, schaut gerne bei Instagram :), hat ein tolles Rezept für Kürbisbrot entwickelt und es sieht noch dazu herrlich formschön aus! Das Brot schmeckt köstlich saftig und aromatisch zugleich und bleibt zudem über Tage hinweg frisch und lecker! Dankschön liebe Sabrina für die tolle Rezeptidee

Glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei. Fruktosearm und hefefrei siehe Tipp am Rezeptende

Für ein Brot mit etwa 850g

1 Packung (400g) Backmischung „Mein liebstes Brot – RUSTIKAL“ von Tanjas glutenfrei
2 TL (8g) Salz
1 Prise Zucker
½ Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe
335g lauwarmes Wasser
65g Joghurt (ggf. laktosefrei) oder eine pflanzliche Joghurtalternative
1 EL glutenfreier Essig
150g Kürbispüree
glutenfreies Mehl zum Formen

1. Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.
2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen.

Anmerkung: Das Wasser darf nicht über 37 Grad betragen. Hefewasser, Joghurt, Kürbispüree und Essig zum Mehlgemisch geben. In etwa 4 Minuten einen gleichmäßigen Teig herstellen. Hierzu eignet sich ein Rührgerät mit Knethaken bestens.
3. Eine ofenfeste Backform mit Deckel (Bräter, Auflaufform, Ton-, Emaille- oder Glasform) mit Backpapier auslegen. Größe der Form mind. 10cm Höhe und 20cm Durchmesser.
4. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, den Teig darauf geben und mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen. Um die Teigkugel Küchengarn schnüren, sodass die typische Kürbisform entsteht.
5. Den Teig in die Form geben und mit dem Deckel verschließen.
6. 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 8-10 Minuten bei gleicher Temperatur backen. So erhält das Brot eine tolle Kruste.
7. Das fertige Brot aus der Form nehmen, Küchengarn entfernen und auf einem Kuchengitter, etwa 3 Stunden, auskühlen lassen.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch Reissirup und Essig durch verdünnte Essig-Essenz ersetzen.

Hefefrei – Tipp: HIER geht`s zur hefefreien Zubereitung.

Tipp zur Aufbewahrung: Das Brot bleibt über Tage hinweg weich und saftig. So kann das ausgekühlte Brot im Gefrierbeutel im Kühlschrank gelagert werden. Wer krosse Brotscheiben möchte, die Scheiben vor dem Verzehr kurz in den Toaster geben. Alternativ kann das Brot sehr gut eingefroren werden. Das komplett ausgekühlte Brot in Scheiben schneiden und einfrieren. Bei Bedarf die gefrorenen Scheiben direkt im Toaster aufbacken und die frischen Brotscheiben genießen.

Bilder: sabse_glutenfree (Instagram)