

KÜRBIS FOCACCIA

ZUTATEN:

- 450 g Mehl
- 300 ml Wasser
- 200 g Kürbis (Hokkaido), gedämpft
- 1 EL Salz
- 2 EL Zucker
- 25 g Hefe
- 100 ml Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 Handvoll Kürbiskerne, gehackt

KÜRBISKERNAUFSTRICH

- 200 g Sauerrahm
- 200 g Frischkäse
- 2-3 EL Kürbiskernöl
- 3 EL gehackte Kürbiskerne
- Salz, Pfeffer
- nach Belieben etwas Chili

Alle Zutaten für den Kürbiskernaufstrich gründlich miteinander vermischen und abschmecken. Bis zur Verwendung abgedeckt im Kühlschrank lagern.



ZUBEREITUNG:

- ♥ Kürbis mit dem Wasser pürieren
- Zucker und Hefe darin auflösen (Flüssigkeit darf nicht mehr als 30°C haben)
- Mehl und Salz in eine Schüssel geben, die gesamte Flüssigkeit dazu gießen und kräftig durchkneten
- Teig mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 30 - 45 Minuten bei Zimmertemperatur aufgehen lassen
- Backblech mit Öl einfetten und ein Glas mit 100 ml Wasser und 2 EL Olivenöl vorbereiten.
- Nachdem sich das Teigvolumen verdoppelt hat wird er auf das Backblech gegeben und mit beölten Händen auf die gesamte Fläche verteilt
- Nochmals für 15 - 20 Minuten gehen lassen
- Das Backrohr auf Pizzastufe und 190°C vorheizen
- Mit geölten Fingerspitzen das typische Focacciamuster in den Teig drücken und das Wasser-Öl-Gemisch verquirlen und über den Teig gießen
- Die Kürbiskerne auf der Focaccia verteilen
- Ca. 30 Minuten backen

KÜRBISBROT MIT ÄPFELN

ZUTATEN:

- 650 g Weizenmehl 0
- 200 g Kürbispüree
- 100 g Kürbis, geraspelt
- 100 g Äpfel, geraspelt
- 25 g Hefe
- 125 ml Wasser, lauwarm
- 1 EL Honig
- 60 g Walnüsse, gehackt
- ½ Zitrone, Saft
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 150 ml Milch
- 2 TL Salz

ZUBEREITUNG:

-  Hefe, Wasser, Honig und etwas Mehl verrühren, 15 Minuten gehen lassen
- Das restliche Mehl in eine Schüssel geben, alle anderen Zutaten zusammen mit der Hefemischung dazugeben
- Den Teig mindestens 7 Minuten kneten, abdecken und für 45 Minuten gehen lassen
- Das Backrohr auf 200 °C Brotbackstufe (oder Ober - und Unterhitze) vorheizen
- Aus dem Teig Frühstücksbrötchen oder Stangen formen
- 20 Minuten backen