



Wenn man große Mengen Kartoffelstamp in Brotteig verarbeiten kann, so müsste es doch auch mit Kürbispüree funktionieren? Hier war ich zunächst unsicher, da Kartoffeln immerhin viel Stärke enthalten, die zum Klebergerüst des Teiges beiträgt. Doch auch Hokkaido-Kürbisse enthalten einen hohen Stärkeanteil – die Backergebnisse waren also bereits beim ersten Versuch sehr zufriedenstellend. Vom Kürbis schmeckt man zwar nicht allzuviel, aber sie verleihen dem Brot einen wunderschönen Orangeton. Ich habe mich für Hokkaido-Kürbisse entschieden, da sie durch ihren hohen Beta-Carotinanteil besonders orange sind, zumal wir die Schale mit verarbeiten. Nebenbei enthalten die „Cucurbita maxima“ viel Vitamin C. Für den Teig habe ich mit verschiedenen Vorteigen experimentiert, letztlich habe ich mich für einen Hefevorteig und Weizensauerteig entschieden. Wesentlich mehr Versuche waren notwendig, wie man die Kürbisse am besten verarbeitet: Kochen, im Ofen garen oder roh verwenden? Durch die Kartoffelpresse drücken oder pürieren?

Gesamtzutaten (für 1 kg Brot)

100 g Weizenmehl 550
405 g Weizenmehl 812
50 g Weizenmehl Vollkorn
8 g Frischhefe
10 g Anstellgut (Weizen)
450 g Hokkaido-Kürbis (ergibt ca. 360 g Püree)
7 g Honig
17 g Salz
200 g Wasser
Kürbiskerne, grob gehackt, zum Bestreuen

Zubereitung

Tag 1 – 18:30

Kürbispüree

Kürbis halbieren, Stiel und Blütenansatz entfernen, entkernen, mit der Schale grob würfeln. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 160 °C 30–45 Minuten garen, bis man mit einer Gabel gut durchstehen kann. Unbedingt noch warm mit dem Pürierstab oder in der Küchenmaschine pürieren, dabei dürfen auch noch etwas größere Schalenstücke sichtbar sein, abgedeckt abkühlen lassen.

Tag 1 – 18:45

Sauerteig

100 g Weizenmehl 812
100 g handwarmes Wasser
10 g Anstellgut (Weizen)

Vermischen und bei Raumtemperatur (besser wärmer) 14 Stunden gären lassen

Tag 1 – 18:45

Vorteig

100 g Weizenmehl 550
100 g handwarmes Wasser
1 g Frischhefe

Vermischen, 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Tag 1 – 21:00

Für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tag 2 – 9:00

Hauptteig

Sauerteig
Vorteig
7 g Frischhefe
7 g Honig
17 g Salz
305 g Weizenmehl 812
50 g Weizenmehl Vollkorn
360 g Kürbispüree

15–20 Minuten kneten.

Tag 2 – 9:30

30 Minuten Teigruhe.

Tag 2 – 10:00

Zu einem Laib wirken und mit dem Schluß nach oben in einen Gärkorb legen.

Tag 2 – 10:30

Nach 30 Minuten den Teigling sternförmig einschneiden, mit der Sprühflasche befeuchten und mit grob gehackten Kürbiskernen bestreuen. In den Gärkorb zurücklegen und weitere 15–30 Minuten gehen lassen.

Tag 2 – 11:00

Bei 240 °C einschließen und schwaden.

Tag 2 – 11:15

Nach 15 Minuten auf 190 °C herunterschalten und 45 Minuten fertig backen.