

KÜRBISBROT MIT SPECKWÜRFEL



Zubereitung

1. Kürbis putzen, waschen und entkernen. Kürbis mit Schale grob würfeln und mit wenig Wasser weichkochen – zwischendurch umrühren. Anschließend abgießen und pürieren.
2. Butter und Milch unterrühren und lauwarm abkühlen lassen.
3. Mehl in einer Schüssel mit Hefe, Zucker und Salz mischen. Ei und Kürbis-Butter-Mischung mit einem Handrührer mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Anschließend HANDL TYROL Feine Speckwürfel einarbeiten und zu einem glatten Teig fertig kneten. Zudecken und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Brotlaib formen und in eine gefettete Kastenform geben. Mit einem scharfen Messer längs 1 cm tief einschneiden. Mit Milch einstreichen. (Nach Wunsch mit Kürbiskernen bestreuen)
5. Anschließend im nicht vorgeheizten Backofen bei 170° ca. 50 Minuten backen (Umluft nicht empfehlenswert). Wenn das Brot beim Draufklopfen hohl klingt, sollte es durchgebacken sein.

Zutaten

- 350 g Hokkaidokürbis
- 1 EL Butter
- 500 g Mehl
- 1 Pkg. Trockenhefe
- 2 EL Zucker
- 1 gestr. TL Salz
- 1 Ei
- 1 EL Milch
- 100 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel
- 1 EL Kürbiskerne