

Kürbisbrot II

250g Vollkorn Weizenmehl

750g Weizenmehl (Typ 1050)

2TL Salz

1 Päckchen Hefe

ca. 500ml lauwarmes Wasser

ca. 250g Kürbispüree

- Alle Zutaten nacheinander verkneten (sollte der Teig zu fest sein einfach noch etwas Wasser hinzufügen)
- Brotteig gehen lassen, nochmals durchkneten und Brote formen
- Brote zuerst 15min bei 200°C und anschließend bei 175°C fertig backen bis das Brot hohl klingt wenn man auf die Unterseite klopft

Guten Appetit!

