

Kürbisbrot IV

150g gekochte Kartoffeln
250g Vollkorn Weizenmehl
750g Weizenmehl (Typ 1050)
Salz
1 Päckchen Hefe
ca. 700ml lauwarmes Wasser
3EL Pflanzenöl
150g geraspelter Käse
300g geraspeltes Kürbisfleisch

- Alle Zutaten (außer Kürbis & Käse) nacheinander verkneten
- Kürbisfleisch und 100g des Käses unterheben
- Brotteig gehen lassen, nochmals durchkneten und Brote formen
- Brote mit übrigem Käse bestreuen und backen - 15 min bei 200°C anschließend bei 175°C fertig backen bis das Brot hohl klingt beim Klopfen

Guten Appetit!