Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Dinkel-Kürbisbrot mit Schwarzwälder Schinken

[caption id="attachment_13066" align="aligncenter" width="850" caption="Ein Gaumenschmaus..."]

[/caption]

Ein ungewöhnliches Rezept das knusprig, saftiges Kürbisbrot mit rassigem Schinken vereint. Hier die Rezeptur:

Zutaten

- 42 g Frischhefe
- 450 g Wasser
- 8 g Steinsalz
- 5 g Koriander, gemahlen
- 600 g Dinkelvollkornmehl
- 150 g Kamut (alte Weizensorte),fein gemahlen
- 150 g Kürbis, Hokkaido

- 40 g Butter

Zubereitung

Frischhefe in lauwarmen Wasser auflösen, Steinsalz, Koriander und das gemahlene Dinkel- und Kamutmehl dazu geben und 10 Minuten durchkneten. Den Teig zugedeckt zwei Stunden gehen lassen (die sogenannte Grundgare). Während dessen den Kürbis raspeln.

Nach der Grundgare den geraspelten Kürbis und die Butter zugeben, den Teig kurz zusammenkneten, ein Brot formen, auf ein Blech setzen und zugedeckt ein weiteres Mal für zwei Stunden gehen lassen (die sogenannte Stückgare). Den Ofen rechtzeitig auf 200°C vorheizen.
Das aufgegangene Brot in den vorgeheizten Backofen schieben und 20 Minuten mit Schwaden backen. Wenn der Ofen diese Funktion nicht hat, einfach eine Tasse Wasser auf den heißen Ofenboden schütten. Anschließend auf 160° C zurückschalten und etwa 20-30 Minuten fertig backen. Nach der Backzeit auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp: Dazu schmeckt Schwarzwälder Schinken und Butter

r