

Urkorn-Topfbrot



Zutaten:

(Für 1 Brot)

- 350 g Dinkelmehl, Typ 630
- 150 g Emmer- oder Einkornmehl, hell
- 350 – 400 ml Wasser (vom Mehl abhängig)
- 50 g Kürbisfleisch (z.B. Hokaido)
- 30 g Kürbiskerne
- 8 g Hefe, frisch
- 1 TL Salz
- etwas Öl zum Bestreichen
- 50 g Semmelbrösel



Zubereitung

Die Hefe in 350 ml Wasser (eiskalt!) auflösen.

Das Kürbisfleisch mit der Reibe grob reiben. Die Kürbisraspel mit dem Hefewasser in eine Schüssel geben. Das Mehl, Kürbiskerne und 1 TL Salz zugeben und alles verrühren. Dazu am besten ein elektrisches Rührgerät (Knethaken) verwenden.

Den Teig abgedeckt im Kühlschrank 12-24 Stunden ruhen lassen.

Am nächsten Tag einen ofenfesten Topf gründlich einölen und mit Semmelbröseln bestreuen. Die überschüssigen Semmelbrösel in den Teig geben.

Den Teig in den Topf geben und 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Vor dem Backen den Deckel aufsetzen.

Im vorgeheizten Ofen, bei 200-210°C Umluft, 55-60 Minuten backen. Tipp: Je nach Ofen können Hitze & Dauer etwas variieren. Nach 45 Minuten den Deckel anheben und nachschauen!

Den Topf aus dem Ofen nehmen, Deckel abnehmen und 15 Minuten ruhen lassen.

Dann das Brot aus dem Topf stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Das Brot schmeckt sehr gut zu Kürbissuppe und mit einem Kräuteraufstrich.