



Kürbis-Kartoffelbrot

Zutaten:

500g	Kartoffeln
4 Tl	Salz
550 ml	heißes Wasser (ca.80°C)
1 St	Hokaido Kürbis
1 kg	Mehl
1 Würfel	Hefe

Zubereitung:

- Kartoffel waschen, schälen und mit der feinen Reibe zerkleinern. In eine Rührschüssel geben.
- Salz dazu geben.
- Wasser aufkochen, etwas abkühlen lassen und unter die Kartoffeln rühren.
- Mehl darüber sieben, Hefe darauf bröseln
- Mit dem Knethaken am Mixer oder in der Küchenmaschine gut verrühren.
- Den Kürbis waschen, halbieren und entkernen. Mit der Reibe in feine Streifen zerkleinern.
- Zum Teig dazugeben und noch einmal verkneten.
- Der Teig sollte nicht zu fest sein, ggf. noch etwas Wasser dazu geben.
- Den Teig abdecken und ca. 40 Minuten gehen lassen.
- Teig in 2 gefettete Kastenformen (30cm) abfüllen, noch einmal 10 Minuten gehen lassen
- Den Ofen auf 250°C vorheizen
- Bei 250°C 20 Minuten backen, Tür kurz öffnen und weitere 25 Minuten bei 220°C backen.
- In der Form erkalten lassen und genießen

Sie können dem Brot auch noch geröstete Speckwürfel, Tofu-Würfel, Nüsse und Kerne hinzufügen.

Viel Spaß, gutes Gelingen und viel Freude mit dem Rezept.

Mit Kulinarischen Grüßen

Marcus Scherer, Leitung Küche des Israelitischen Krankenhauses in Hamburg