

Kürbis- Kartoffel- Brot

Zutaten

350g Hokkaidokürbis
250g Kartoffeln
Salz
500g Weizenmehl (Type 1050)
1TL Zucker
1 WürfelHefe (ca. 40g)
1 Ei
!,5 EL Olivenöl
1 Zwiebel
100g durchwachsenen Bauchspeck
Mehl zum Arbeiten
Fett für die Form
Kürbisskerne zum Bestreuen

Zubereitung

1. Den Kürbis entkernen, schälen und würfeln. Zusammen mit 100ml Wasser und Salz zugedeckt bei milder Hitze in ca. 15 Min. weich kochen. Die Kartoffeln und den Kürbis abgießen, fein pürieren und ausdampfen lassen.
2. In einer Schüssel Mehl, 1TL Salz und Zucker mischen. Zerbröckelte Hefe, Ei, 1EL Olivenöl und die Kürbis- Kartoffel- Mischung dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf der bemehlten Fläche durchkneten, dann zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
3. Zwiebel schälen, mit dem Speck sehr klein würfeln und im übrigen heißen Öl glasig dünsten. Speck- Wiebel- Mischung unter den Teig mischen.
4. Die Form fetten, Teig hineingeben. Mit einem Messer längs 1cm tief einschneiden und mit Kürbiskernen bestreuen, nochmals zugedeckt 30 Min. gehen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Im Ofen (unten) 45-50 Min. backen