

Kürbisrot

ZUTATEN:

150 g Dinkelkörner
150 g Roggenkörner
300 g Hokkaidokürbis,
in Stücken
1 Würfel Hefe
200 g Weizenmehl, Type 405
1 EL Salz
1 TL Pfeffer
200 g Milch (oder Buttermilch)
75 g Kürbiskerne
2 EL Sesam

ZUBEREITUNG:

1. Dinkel- und Roggenkörner in den Mixtopf geben und **50 Sek./Stufe 10** mahlen. Umfüllen.
2. Kürbis im Mixtopf **5-10 Sek./Stufe 6** zerkleinern.
3. Restliche Zutaten (außer Kürbiskerne und Sesam) hinzufügen und **10 Sek./Stufe 4** vermischen, dann **1:30 Min./Teigstufe** kneten.
4. Kürbiskerne und Sesam zugeben und nochmals **1:30 Min./Teigstufe** kneten.
5. Teig in eine gefettete Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen (200°) ca. 45 Min. backen.



Wenn Sie einen anderen Speisekürbis verwenden, bitte vorher schälen. Hokkaidokürbis muss nicht geschält werden.

