

## Zutaten und Herstellung für einen Brotlaib:

1. Für dieses Brot muss zunächst ein Kürbispüree zubereitet werden. 400 g Püree braucht man pro Laib. Um 2 mal 400 g pürierten Kürbis zu erhalten, benötigt man einen Hokkaidokürbis von ca. 1,2 kg. Zweites Kürbispüree einfrieren.
2. Vom Kürbis den Strunk und den Stiel entfernen, halbieren, Kerne entfernen, Kürbishälften dritteln, in Alufolie einpacken und bei 160° C 25 Minuten backen, auskühlen lassen, und pürieren.

## Mehlmischung:

- 350 g Dinkel/feinst gemahlen
- 100 g Weizen-Brotmehl (Rauch/Type 1600)
- 250 g Weizenmehl/glatt (Rauch/Type 700)
- 2 TL Salz
- 2 TL geriebener, frischer Ingwer (größere Ingwerstücke schälen und auf der Muskatreibe reiben)

## Dampfl – 10 Minuten:

- 34 g Germ
- 100 ml Milch
- 1 EL brauner Zucker

## Teig:

1. Mehlmischung und Dampfl
  2. Kürbispüree
  3. 25 g weiche Butter
- 
1. Alle Zutaten in einem Küchengerät 10 Minuten abarbeiten, (der Teig hat dann die richtige Konsistenz, wenn er sich gut vom Rand der Rührschüssel löst. Trotzdem: Es ist ein eher weicher Teig.).
  2. In einen bemehlten Gärkorb 26 cm Ø geben und 35 Minuten gehen lassen.
  3. Backofen auf 220° C vorheizen – Wasserschälchen hineingeben.
  4. Teig auf ein beöltes Backpapier geben und erneut 15 Minuten gehen lassen.
  5. Brot in den Ofen schieben und nach 15 Minuten auf 180° C zurückschalten und 35 Minuten fertig backen.

