

# Kürbisbrot I

250g Vollkorn Weizenmehl

750g Weizenmehl (Typ 1050)

2TL Salz

1 Päckchen Hefe

ca. 800ml lauwarmes Wasser

ca. 300g grob geraspeltetes Kürbisfleisch

- Alle Zutaten nacheinander verkneten und das Kürbisfleisch zuletzt unterheben
- Brotteig gehen lassen, nochmals durchkneten und Brote formen
- Brote zuerst 15min bei 200°C und anschließend bei 175°C fertig backen bis das Brot hohl klingt wenn man auf die Unterseite klopft

Guten Appetit!

