

# Kürbisbrot

## Zutaten | 1 Brot

1 kg	Weizenmehl Type 405
2 Pck.	Trockenhefe
200 g	Butter
200 g	Zucker
500 g	Kürbismus (1 kleiner Hokkaidokürbis)
1 Prise	Salz

Zubereitungszeit: 20 Min., Gehzeit: 1 Std, Backzeit: 1 Std.

## Zubereitung:

- Den Hokkaidokürbis samt Schale in kleine Stücke schneiden und in wenig Wasser kochen bis er weich ist.
- In der Zwischenzeit Mehl, Trockenhefe, Zucker, Butter und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät vermengen.
- Kürbis pürieren und direkt zu den anderen Zutaten geben.
- Alle gut zu einem Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunden gehen lassen.
- Teig in eine gefettete Form geben und mit einem scharfen Messer einmal längst einschneiden.
- Im vorgeheizten Ofen (220 Ober-/Unterhitze) ca. 1 Stunde backen.

## Tipp:

Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, deckt die Form einfach mit Alufolie ab. Das Brot sollte fertig sein, wenn es beim Klopfen auf den Deckel hohl klingt.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
311 kcal	9,2 g	51,8 g	6,1 g	11,4 mg