

12. März 2011

Kürbiskernbrot nach Bernd Armbrust

Anfang Februar hatte sich ein Hokkaido-Kürbis zu mir verlaufen. Neben herrlicher Kürbissuppe lässt sich daraus sicher auch Brot backen, dachte ich mir. Wie der Zufall will, hatte ich parallel dazu in Bernd Armbrusts Buch „Brot“ ein interessantes Rezept für „Kürbiskernbrot“ (ein Weizenmischbrot) entdeckt.

Ich habe mich in etwa an die Zutatenverhältnisse im Originalrezept gehalten, die Verarbeitung aber variiert (z.B. kalte Führung über Nacht). Und Kürbis ist natürlich noch hinzugekommen. Leider hatte ich das Brot etwas zu kurz im Ofen. Es war trotz des sehr weichen Teiges im Ofen wunderschön aufgegangen. Wenige Minuten nach dem Herausnehmen sackte es aber in der Mitte leicht zusammen. Statt meiner 45 Minuten habe ich die Backzeit im Rezept unten inzwischen auf 60 Minuten erhöht. Dann sollte es klappen.

Die Krume ist sehr aromatisch. Die gerösteten Kürbiskerne und Roggenflocken geben ihr einen nussigen Charakter. Das Brot hat eine sehr lockere, mittelporige und saftige Krume. Es schmeckt hervorragend pur, mit Frischkäse oder etwas Butter.

Wer beim Teighandling noch unsicher ist, sollte die Wassermenge reduzieren (um ca. 25-30 g) und das Brot in einer Kastenform backen. Der Teig macht sich mit Sicherheit auch gut als frisches Frühstücksbrötchen, weil er direkt aus dem Kühlschrank kommend verbacken werden kann.

Brühstück

- 75 g Kürbiskerne
- 50 g Roggenflocken
- 175 g Wasser

Hauptteig

- Brühstück
- 200 g Weizenmehl 550
- 50 g Roggenmehl 1150
- 125 g Wasser
- 6 g Frischhefe
- 10 g Salz
- 250 g Kürbis (gestiftelt)
- 50 g Gouda

Für das Brühstück die Kürbiskerne und Roggenflocken in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Dann mit kochendem Wasser übergießen, auskühlen und 10-12 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

Hefe im Wasser lösen und mit dem Mehl 2 Minuten auf niedrigster Stufe verkneten. Dann das Brühstück zufügen und weitere 10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Nun das Salz auf niedrigster Stufe einarbeiten. Der Teig sollte straff sein und sich weitgehend vom Schüsselboden lösen. Zum Schluss den gestiftelten Kürbis vorsichtig und langsam einkneten.

1 Stunde Gare, dann zusammenschlagen, einen Laib formen und im gut bemehlten Gärkorbchen 8-12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Den Laib einschneiden und bei 250°C fallend auf 200°C 60 Minuten backen. Nach rund 40 Minuten den Gouda auf dem Laib verteilen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

