



# Frisches Kürbisbrot - zum Beispiel mit Karotten-Salbei-Aufstrich

---

## Zutaten für ein Laib Brot

- 1 kg Dinkelmehl Typ 630 + etwas mehr für die Arbeitsfläche
  - 1 Würfel frische Hefe
  - 1 Prise Rohrzucker
  - Etwas frisch aufgeriebene Muskatnuss
  - 400 ml warmes Wasser | wird in 2 Portionen à 200 ml hinzugefügt
  - ca. 2-3 TL Meersalz
  - 2 TL grobe Chiliflocken
  - ein kleiner halber Butternut Kürbis | Gewicht ca. 490 g mit Schale; das Gewicht des geraspelten Kürbis sollte nicht mehr als 280 g sein
  - 30 g geröstete Kürbiskerne
  - Eine Hand voll frischer Thymian
- 

## Zubereitung

1. 900 g Dinkelmehl in eine große Rührschüssel geben und mit der Hand in der Mitte eine Kuhle graben. 200 ml lauwarmes Wasser in die Kuhle gießen und einen ganzen Würfel frische Hefe darin auflösen. Dann ein Tuch über die Schüssel geben und die aufgelöste Hefe im Wasser schon mal etwas arbeiten lassen. Sie fängt dann an Blasen zu bilden.
2. Während die Hefe anfängt zu arbeiten, kann man den Kürbis vorbereiten. Einen kleinen Butternut-Kürbis halbieren, die Kerne entfernen, die Schale abschneiden und den Kürbis aufreiben. Es sollten feine Kürbisraspeln, wie auf dem nachstehenden Foto gezeigt, entstehen.
3. Danach kann man sich wieder der Teigschüssel zuwenden. Die aufgelöste Hefe sollte einige Blasen werfen. Auf den Mehtrand gibt man nun etwa 2-3 TL Meersalz, Chiliflocken, reichlich frisch aufgeriebene Muskatnuss und die Blättchen von etwa 6 Thymianzweigen.
4. Mit den Händen und unter Zugabe von nochmals 200 ml warmem Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsplatte mit ein wenig Mehl nochmals kräftig kneten.
5. Teig anschließend wieder in die Schüssel geben und 25 Minuten an einem warmen, nicht-zugigen Ort gehen lassen, bis er seine Größe in etwa verdoppelt.
6. Teig nochmals auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und nun die Kürbisraspeln einkneten. Dafür den Teig immer wieder ein wenig auseinander ziehen, einen Teil der Raspeln und etwas Mehl darauf geben, zusammenklappen und gut durchkneten. Insgesamt braucht man 100 g Dinkelmehl und sollte die Raspeln nach und nach vorsichtig einkneten. So lange kneten, bis sich die Flüssigkeit der Kürbisraspeln komplett mit dem Teig verbunden hat.
7. Teig nun nochmals 25 Minuten abgedeckt gehen lassen. Er wird seine Größe fast nochmals verdoppeln. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und die gerösteten Kürbiskerne grob hacken. Dann den aufgegangenen Teig erneut auf die Arbeitsfläche nehmen, zu guter Letzt noch etwas mehr frischen Thymian und die gehackten Kürbiskerne einkneten und den Teig auf das Backpapier geben. Das Brot wirklich fest und schmal formen, da es beim Backen aufgeht und aufbricht. Wer mag kann es oben einschneiden.
8. Kürbisbrot bei 180 Grad Umluft 25 Minuten backen. das Brot ist gut, wenn es außen kross ist und hol klingt, wenn man mit einem Kochlöffel auf den Boden des Brotes Klopf. Das Brot gleich frisch servieren.

**Tipp:** Zu diesem leckeren Brot passt dieser aromatische [Karotten-Salbei-Aufstrich](#) ganz fantastisch (siehe nachstehendes Foto)! Der Aufstrich ist im Handumdrehen gemacht und für das Rösten der Karotten und Schalotte kann man gleich den noch heißen Ofen nutzen.