



# Ofenzeit.de

Maike Kuschel

## Kürbisbrot aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®

### Zutaten:

250g Hokkaido Kürbis

250 ml Milch

20g Hefe

70g weiche Butter

50g Zucker

700g Dinkelmehl 630

2 TL Salz



- (1) Kürbis in Stücke schneiden
- (2) Im Thermomix 10 Sek. auf Stufe 8 zerkleinern
- (3) Im Thermomix 5 Minuten bei 90 Grad auf Stufe 2 erhitzen
- (4) Milch, Hefe, Zucker und Butter dazu geben
- (5) Im Thermomix 3 Minuten bei 37 Grad auf Stufe 2 alles vermengen
- (6) Im Thermomix den Teig 5 Minuten im Teigmodus kneten
- (7) Den Teig abgedeckt 1 Stunde gehen lassen
- (8) Teig falten und zu einem Laib formen
- (9) 50 Minuten bei 230 Grad im Ofenmeister backen (Ober- und Unterhitze, unterste Schiene)