



Kürbis-Kartoffel-Brot

Zutaten:

350 g Hokkaido-Kürbis
250 g Kartoffeln
Salz
500 g Weizenmehl (Type 1050)
1 TL Zucker
1 Würfel Hefe (ca. 40 g)
1 Ei (Größe M)
1 ½ EL Olivenöl
1 Zwiebel
100 g durchwachsener Bauchspeck
Mehl zum Arbeiten
Fett für die Form
Kürbiskerne zum Bestreuen

So gelingt das Brot, ...

Den Kürbis waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Kartoffeln ebenfalls waschen, schälen und würfeln. Zusammen mit Wasser (etwa 100 ml) und Salz zugedeckt bei milder Hitze in ca. 15 Min. weichkochen. Die Kartoffeln und den Kürbis abgießen, fein pürieren und ausdampfen lassen.

In einer Schüssel Mehl, 1 TL Salz und Zucker mischen. Zerbröckelte Hefe, Ei, 1 EL Olivenöl und die Kürbis-Kartoffel-Mischung dazugeben.

Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf der bemehlten Flächedurchkneten, dann zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

Zwiebel schälen, mit dem Speck sehr klein würfeln und in heißem Öl glasig dünsten.

Speck-Zwiebel-Mischung unter den Teig rühren.

Die Form fetten, Teig hineingeben. Mit einem Messer längs 1 cm tief einschneiden und mit Kürbiskernen bestreuen, nochmals zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

Backofen auf 200° vorheizen. Auf unterster Schiene 45 - 50 Minuten backen.

... und so gelingen die Fotos von der Köchin!

Möchten Sie sich einmal anders erleben?

Ich biete Ihnen ein außergewöhnliches

Fotoshooting:

- *authentisch, lebendig, überzeugend*
- *Portrait oder Businessportrait*
- *für Internet, Flyer und Präsentationen*
- *mit Teil- oder Ganzkörperbemalung*
- *während Ihrer Schwangerschaft*

Näheres dazu finden Sie auf meiner Homepage.

Oder kontaktieren Sie mich direkt.

Rosel Grassmann

Fotografie & Bodypainting

Am Pelz 55 • 64295 Darmstadt

06151 - 159 50 43 • 0177 - 794 22 88

contact@rosel-grassmann.de

www.rosel-grassmann.de