



Backen wie die Profis

Kürbisbrot

... in seiner schönsten Form



Wer hätte das gedacht, dass der Kürbis einmal eine solch glorreiche Entwicklung hinlegt: Von der einstmalig klassisch süß-sauren Essensbeilage, ist der Kürbis heute als vielfältige Zutat in Küche und Backstube sowie als Accessoire zur Wohnungsdekoration, nicht mehr wegzudenken. Sogar bis in den Freizeit- und Eventbereich ist der Kürbis vorgedrungen und bereichert mit lokal organisierten Kürbiswetten (www.Oberneulander-Kuerbiswette.de) und Halloweenpartys unser gesellschaftliches Leben.

In der Backstube findet der Kürbis vornehmlich im Kürbisbrot oder –stuten seine Verwendung. Kürbisbrot zeichnet sich durch seinen aromatischen und besonderen Geschmack sowie seiner extrem langanhaltenden Frischhaltung und Saftigkeit aus. Die goldgelbe Krume bringt die eingefangene Sommersonne, die der Kürbis während seiner Wachstumsphase erfahren hat, symbolisch zum Ausdruck.

Da das Auge ja bekanntlich mitisst, bringen wir den Teig in eine attraktive Form indem wir einen 4er Zopf herstellen. Die nachfolgende Anleitung veranschaulicht mit welchen einfachen Handgriffen ein 4er Zopf geflochten wird.

Damit der geflochtene Kürbiszopf beim Backen seine Form behält, backen wir den Zopf in der rechteckigen Profi-Backform 30 x 14 x 7 cm.

Das formvollendete Ergebnis spricht für sich. Guten Appetit.

Kürbisbrot (Teigmenge für eine Profi-Backform 30 x 14 x 7 cm)

Beschreibung	Zutaten	Menge
<p>Den Kürbis, Salz und Wasser in den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 5 zerkleinern. Die Kürbisschnitzel 5 Minuten / 100 °C / Stufe 2 weichkochen. Danach 5 Sek. / Stufe 7 pürieren. Das Kürbismus auf Handwärme abkühlen lassen.</p> <p>Die übrigen Zutaten hinzufügen und 4 Minuten / Teigstufe 5 lang zu einem homogenen Teig bearbeiten. Nach dem Kneten den Teig aus dem Mixtopf entnehmen und vor der Weiterverarbeitung, mit einem Geschirrtuch abgedeckt, 20 - 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen (gehen) lassen. Nach der Teigruhe den aufgegangenen Teig kurz von Hand zusammenschlagen.</p>	Kürbis	250 gr.
	Wasser	75 ml
	Salz (2 Teelöffel)	10 gr.
	Mehl	500 gr.
	Butter	75 gr.
	Zucker	40 gr.
	Eigelbe (2 Stück)	34 gr.
	Hefe (1 Würfel)	42 gr.
	Wasser (kalt)	40 ml
	Summe	1066 gr.

Backen (im vorgeheizten Backofen)

Backtemperatur	180 ° C / ohne Umluft
Backzeit	55 Minuten

Tipp! Der geschälte und grob zerkleinerte Kürbis lässt sich hervorragend portionsweise einfrieren. Den eingefrorenen Kürbis auftauen lassen und wie oben beschrieben verarbeiten. Auf diese Weise lässt sich diese aromatische und saftige Stuten-Spezialität schnell und auch außerhalb der Kürbis-Saison herstellen.

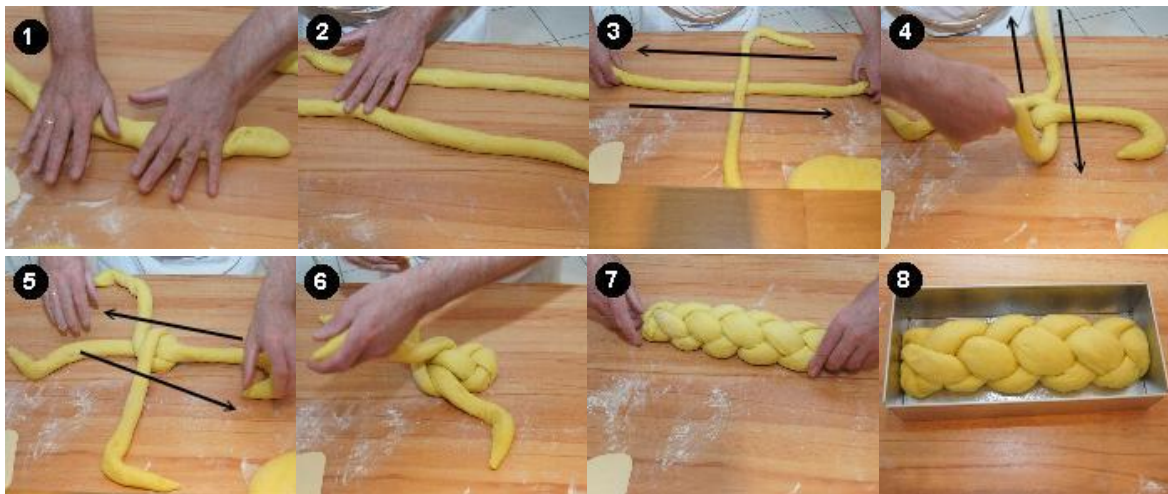
Arbeitsanleitung

Den Kürbis-Hefeteig in zwei gleichschwere Teile abwiegen und von Hand zu 90 cm langen Strängen ausrollen (siehe Abbildung 1). Die Stränge in der Mitte und an den Seiten etwas verjüngen (spitzer ausrollen – siehe Abbildung 2).

Beide Stränge mittig über Kreuz legen (siehe Abbildung 3).

Wir **beginnen mit dem Flechten**, indem wir die waagerechten, **untenliegenden Stränge** über Kreuz zueinander führen (siehe Abbildung 3 – die rechte Hand zur Linken und die linke Hand zur Rechten). Jetzt werden die vertikal liegenden Stränge über Kreuz zueinander geführt (siehe Abbildung 4). Das Ganze wiederholt sich im Wechsel solange, bis der Zopf fertig geflochten ist. Zum Schluss die Enden durch zusammendrücken der Strangenden miteinander verbinden und den Zopf insgesamt von Hand etwas nachformen, damit der Kürbis-Zopf eine schöne und gleichmäßige Form erhält (siehe Abbildung 7).

Den fertigen Kürbis-Zopf in die leicht gefettete Profi-Backform legen; den Teig in der Form mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 – 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.



Nachdem der Zopf genügend aufgegangen ist, wird dieser großzügig mit Wasser besprüht (siehe Abbildung 9), damit sich der Zopf im Backofen gut entwickeln kann und die Kruste während des Nachtriebs im Ofen nicht reißt.

Während der Aufheizzeit des Backofens sowie während der Backzeit empfiehlt es sich, unten in den Backofen einen tiefen Teller mit kochendem Wasser zu stellen, damit sich im Backofen Dampf entwickeln kann (beim Einschieben des Kürbiszopfes in den Ofen bitte achtsam sein, da Ihnen möglicherweise heißer Dampf entgegenströmt). Den Kürbiszopf im vorgeheizten Backofen (180 °C / Ober- und Unterhitze – ohne Umluft – wenn nur Umluft möglich ist, die Backtemperatur um 10 - 20 °C reduzieren) abbacken.

Nach einer Backzeit von 55 Minuten den gebackenen Kürbiszopf direkt nach Entnahme aus dem Ofen nochmals mit etwas Wasser (zwecks Glanzentwicklung) besprühen. Den Zopf sich ein wenig setzen lassen und alsbald aus der Form stürzen.

Nach dem Auskühlen in Scheiben schneiden und mit frischer, streichzarter Butter und Konfitüre oder mildem Landkäse genießen. Guten Appetit.

