

Kürbisbrötchen

für 18-20Stück



Zutaten:

- 700g Kürbispüree siehe Tipp (Hokkaido färbt den Teig am schönsten orange)
- 350g Dinkelmehl (Typ 630)
- 400g Halbweiss oder Ruchmehl (Weizenmehl Typ 1050)
- 10g Frischhefe
- 100-150ml Milch (aus dem Kühlschrank oder zimmerwarm)
- 7g Salz
- 25g weiche Butter oder Kürbiskernöl, Olivenöl
- Küchengarn & Mandeln oder Pistazien als Stiele
- oder 2-3EL klein gehackte Kürbiskerne

Zubereitung:

- Kürbispüree, die beiden Mehlsorten, Hefe und 100ml Milch zu einem geschmeidigem Teig verkneten. Mit der Hand muss man ca.10min kneten, mit der Maschine reichen meistens 6min. Falls der Teig sich zu trocken anfühlt noch etwas von der Milch unterkneten. Wie viel Milch man braucht kommt darauf an wie feucht das Kürbispüree war.
- Teig 30min abgedeckt gehen lassen
- Jetzt das Salz und das Fett gut unter den Teig kneten. Der Teig muss schön geschmeidig sein. Falls sich der Teig zu fest anfühlt noch schlückchenweise Milch unterkneten
- Den Teig abgedeckt 1-2Stunden gehen lassen, bis er sich fast verdoppelt hat
- Jetzt den Teig in ca. 80g-Portionen teilen und die Portionen rundwirken
- Die Teiglinge abgedeckt 10min entspannen lassen
- Küchengarn in ca. 40cm lange Stücke schneiden und 3-4x um die Teiglinge wickeln so das die Schnur nicht zu locker sitzt aber auch noch nicht richtig in den Teigling einschneidet. Dann auf ein mit mit Backpapier belegtes Backblech legen oder

- Teiglinge leicht flach drücken, obere Seite befeuchten und mit den gehackten Kürbiskernen bestreuen und auch auf ein Backblech legen
- Brötchen abgedeckt 1½ - 2½ Stunden gehen lassen oder bis die Brötchen sich deutlich vergrößert haben. Wie lange das genau dauert hängt davon ab wie warm es in der Küche ist.
- Backofen 200°C/180°C Umluft vorheizen
- Brötchen 20-25min backen und auf einem Gitter auskühlen lassen
- Wenn die Kürbisbrötchen fast abgekühlt ist, vorsichtig die Schnur lösen und dann Mandeln oder Pistazien als Stiel in die Mitte des Brötchen stecken



Tipp: Für die Brötchen braucht man 700g Kürbispüree mit möglichst wenig Wasser drin. Das bekommt man am besten, wenn man Kürbis im Ofen schmort. Welchen Speisekürbis man dafür nimmt ist eigentlich egal. Allerdings färbt der Hokkaido Kürbis den Teig am intensivsten orange. Für das Püree einen ca. 1-1,3kg schweren Kürbis in grosse Spalten schneiden und das Innere entfernen. Danach die Kürbisspalten mit 2EL Olivenöl einreiben (evt. mit ein Rosmarin und Thymian bestreuen) dicht in Alufolie verpacken und dann im Ofen bei 180°C ca. 1 Stunde lang schmoren. Danach kurz abkühlen lassen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel von der Schale lösen und fein pürieren.