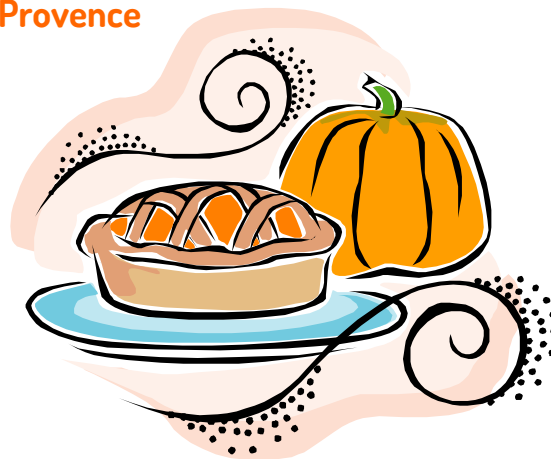


Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Musquée de Provence

Für 4 Personen

| | |
|----------|---------------------------|
| 200 g | Kürbis |
| 500 g | Halbweiss-Mehl |
| ½ Würfel | Hefe |
| 1,5 TL | Salz |
| 2 dl | Wasser |
| 1 EL | Olivenöl |
| 10 g | Kürbiskerne, grob gehackt |



Zubereitung :

1. Mehl, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen. Kürbis und Wasser begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 3 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Formen : Teig flach drücken, ringsum zur Mitte falten, zu einer Kugel formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Öl bestreichen, Kürbiskerne darüber streuen. Ein ofenfestes Schälchen, mit Wasser gefüllt, zum Brot auf das Blech stellen.
3. Backen : ca. 1 Stunde in der Mitte des Ofens, auf 180 ° C vorgeheizt. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.