

Pumpkin Bread



... ein Kürbisbrot mit Karotten und säuerlichen Äpfel. Also perfekt für den Herbst. Dieses Brot ist auf Basis von meinem [ShokuPan](#), einem Milch Toastbrot, jedoch ohne Milch. Die benötigte Flüssigkeit bekomme ich vom entsaften des Kürbis, Karotte und Apfel. Das Besondere; dieser „Trester“ des Obst und Gemüse, wird nicht gekocht und kommt roh in den Teig. Dieses Rezept ist für meine 4er Holzkastenform erarbeitet worden, kann aber auch in einer Blech-Kastenform gebacken werden.

Zutaten: für 4 kleine Kastenbrote aus dem Holzrahmen
für das Kochstück
40 g Mehl 550er
200 ml Wasser

für den Hauptteig:
500 g Kürbis fleisch entsaftet trocken

100 g Karotte entsaftet trocken
100 g Apfel entsaftet trocken
800 g Weizenmehl 550
20 g Zucker
30 g Salz
20 g Butter
25 g Hefe
450 ml Saft vom Entsaften
ggf. geröstete Kürbiskerne

Zubereitung:

1. Kochstück herstellen und abgedeckt erkalten lassen.
2. Zucker, Hefe und ca. 100 ml Saft so wie 100 g Mehl einen Vorteig herstellen. Dieser sollte deutlich „Blasen“ aufzeigen.
3. Weiters Mehl, Salz, und 300 ml Saft so wie den Vorteig zu einem glatten Teig 5 min. kneten.
4. Kürbis-, Apfel- und Karotten-Trester zugeben und verkneten.
5. Das kalte Kochstück nun löffelweise unterarbeiten bis ein homogener Teig entstanden ist. ggf. noch den Rest der Flüssigkeit zugeben.
6. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und auf „Spannung“ falten. Dann zurück in den Kessel geben und abgedeckt 30 min. gehen lassen.
7. Den aufgegangenen Teig ein weiteres mal „Dehnen und Falten“. Sollte der Teig zu feucht sein dann noch etwas Mehl mit einarbeiten. Diesen nun in eine Gärbox geben und für 12 - 16 Std. in die Kühlung stellen.
8. Wenn ein Holzrahmen oder Holzkasten verwendung findet dann sollte dieser nun das erste mal sorgfältig eingölt werden.

Am Backtag:

9. Den Teig aus der Kühlung nehmen und für 2 - 3 std. auf „Raum-Temperatur“ kommen lassen.
10. Den Teig in 4 gleichmäßige Stücke teilen und auf Spannung falten. Nun in die, ein weiteres mal, gefettete Form(en) geben und abgedeckt gehen lassen.
11. Ofen auf 200°C Umluft aufheizen.
12. Brot für 60 Min. einschieben und backen. Dann mit der zerl. Butter bestreichen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tip:

Für die Farbe wird etwas Kukuma eingearbeitet

Historie:

21.10.2026 erster Versuch nach meinem Rezept. Als Vorlage wurde ein Toastbrot Rezept genommen:

[Brote](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/brote:kuerbisbrot?rev=1792761531>

Last update: **23.10.2026 15:18**

