



## *Kürbisbrot*

### Zutaten:

3 handvoll Kürbiswürfel à  
ca. 0,5 cm  
1 handvoll getrocknete  
Tomaten in dünne Streifen  
geschnitten  
1 EL Himbeeressig  
1,5 kg Mehl  
950 g Wasser (lauwarm)  
60 g Hefe  
40 g Salz  
1 Prise Zucker

### Zubereitung Kürbisbrot:

Den Kürbis mit Salz, Pfeffer, Zucker und Himbeeressig würzen und im Ofen bei 180°C ca. 15 Minuten garen.

Wasser, Hefe, Salz, Zucker vermischen und mit allen anderen Zutaten zu einem Teig verkneten. Daraus vier Kugeln formen und auf geölte Bleche legen. Diese anschließend flach drücken und von oben mit Olivenöl einstreichen und ca. 40 Minuten bei 45°C gehen lassen.

Dann bei 180°C ca. 30 Minuten backen.