DINKEL-KÜRBIS-BRÖTCHEN

Besonders Gut
Brot mit Laib & Seele

Im Sommer habe ich dir ja bereits ein Rezept für die farbenfrohen Rüebli-Baguettes schmackhaft gemacht. Und nachdem ich nun vom Wochenmarkt einen so schöner Butternut-Kürbis nach Hause gebracht habe, stand mir der Sinn nicht nur nach Kürbis-Suppe, sondern nach einem herbstlich angehauchten, orange-leuchtenden Kürbis-Brötchen. Ich fand, dass dazu etwas Dinkelvollkorn im Vorteig passt. Dank dem Mehlkochstück sind die Brötchen schön saftig ausgefallen. Aber überzeuge dich selbst!

Zutaten

Poolish/Vorteig
100g Dinkelvollkornmehl
100g Wasser
0,1g Frischhefe

Mehlkochstück
40g Dinkelweissmehl
200g Wasser

Kürbis-Purée
100g Kürbisfleisch

Hauptteig
Poolish/Vorteig
Mehlkochstück
Kürbis-Purée
360g Dinkelweissmehl
10g Butter
8g Frischhefe
10g Salz

Zubereitung

Zwar gibt es bei diesem Rezept am Tag vor dem Brötchen backen drei kleine Sachen vorab zu erledigen: Vorteig, Mehlkochstück, Kürbis-Purée. Ist aber halb so schlimm und geht schneller, als du denkst. Nachher hast du bis am nächsten Tag nichts mehr damit zu tun.

Poolish/Vorteig
Am Vortag 100g Wasser, 100g Dinkelvollkornmehl und 0,1g Hefe in der Knetschüssel oder alternativ in einer kleinen Schüssel mit einem Löffel gut vermischen, abdecken und bis am nächsten Morgen bei Raumtemperatur reifen lassen.

Mehlkochstück - eine Art Béchamelsauce für's Brot
Das Wasser in eine kleine Pfanne geben. Das Dinkelmehl mit einem Schwingbesen einrühren, damit es keine Klümpchen gibt. Das Ganze unter Rühren aufkochen, bis die Masse fest wird, eine Art Béchamel-Sauce. Abkühlen lassen, abdecken und bis am nächsten Tag ab in den Kühlschrank.

Kürbis-Purée
100g Kürbisfleisch – Sorte nach Gusto und Verfügbarkeit – abwägen und in Stückchen schneiden. Entweder im Steamer weich dämpfen oder im Wasser weich kochen (falls im Wasser gekocht, in einem Sieb gut abtropfen lassen). Wenn das Purée leicht abgekühlt ist, im Cutter/mit dem Stabmixer oder-wie-auch-immer pürieren. Ab in den Kühlschrank.

Hauptteig
Am nächsten Tag den Poolish, das Mehlkochstück, das Purée und alle weiteren Zutaten 5 Minuten auf kleinster Stufe mischen, dann 5-10 Minuten auf zweiter Stufe kneten, bis ein fester, aber trotzdem weicher, geschmeidiger Teig entstanden ist. Er löst sich am Rand vollständig von der Schüssel. Klebt er noch etwas am Boden, so ist das völlig in Ordnung. Lieber zu weich als zu fest. Jetzt ca. 1-2 Stunden abgedeckt ruhen lassen.

Formen

Nicht vergessen: Ofen jetzt gut vorheizen.
Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teigstücke von knapp 60g abstechen und zu 14 Kugeln formen. Dazu die Teigränder mit leicht bemehlten Händen fassen, etwas langziehen und gegen die Mitte führen. Innen leicht andrücken. So rundherum verfahren, bis der Teig straff und rund wird. Immer zwei Kugeln dicht nebeneinander legen.

Bestreuen/einschneiden

Die Kugeln mit der Sprühflasche befeuchten und jeweils ein paar Kürbiskerne leicht andrücken (dank Wasser haften sie viel besser!). Wenn optisch gewünscht, jetzt noch etwas bemehlen.

Stückgare

Jetzt nochmals 45-60 Minuten abgedeckt gehen lassen, die Brötchen sollten knappe Gare haben. Das bedeutet, beim Zeigefingerdruck fühlt sich der Teig *locker und elastisch* an. Der (Finger-)Eindruck kehrt fast wieder in den Anfangszustand zurück. Jetzt ist der ideale Zeitpunkt, um die Brötchen einzuschneiden. Für dieses Rezept habe ich die Brötchen jeweils über beide Brötchen hinweg seitlich relativ tief (ca. 3-5mm) eingeschnitten. So springen sie beim Backen seitlich schön auf.

Backen

Nach dem Einschneiden umgehend in den Backofen schieben. Das Dinkel-Kürbis-Brötchen 8 Minuten mit Dampf bei 230° backen. Nach 8 Minuten den Dampf ablassen und weitere 8 Minuten bei 200° ausbacken. Dann nochmals weitere 4-6 Minuten mit leicht geöffneter Ofentüre knusprig ausbacken. Dazu einen Holzlöffel zwischen die Türe und den Ofen stecken.

Zeitplan

	Vorarbeiten	***Arbeiten am Backtag***
	30-60 Minuten	1-2 Stunden
	12-18 Stunden	2-3 Stunden

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf www.besondersgut.ch nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.

©www.besondersgut.ch