

# KÜRBIS BRÖTCHEN

Herbstgebäck



## Du brauchst für 16 Brötchen

250 g Hokkaido-Kürbis  
250 ml Wasser  
500 g Roggenmehl Type  
815  
1 Päckchen Trockenhefe  
1 EL (braunen) Zucker  
1 EL Sonnenblumenöl  
1 TL Salz



1. Kürbis waschen, das Fruchtfleisch (mit Schale) würfeln und mit dem Wasser bei geschlossenem Deckel weich kochen. Fein pürieren und abkühlen lassen.
2. Mehl, Trockenhefe, Zucker, Öl und Salz in einer Schüssel mischen. Das Kürbispüree zugeben und zu einem Teig verkneten. Wenn dieser sehr fest ist ein wenig Wasser zugeben.
3. Mit einem Geschirrtuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
4. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz kneten. In 16 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Nochmals 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.
5. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, darauf die Brötchen 15-20 Minuten goldbraun backen.