

Dinkel-Kürbisbrot - Zutaten für eine 25 cm-Kastenform

1 Würfel Hefe) zerbröckeln, mit Zucker u. Wasser verrühren
1 Prise Zucker) 10 Min. gehen lassen
4 EL warmes Wasser)

400 g geraspelter Hokkaidokürbis

2 EL Kürbiskerne)
8 schwarze Oliven) klein hacken
1 Bund Schnittlauch u. Petersilie)

300 g Dinkelvollkornmehl
1 TL Salz
Etwas Pfeffer
3 Eier
100 ml Olivenöl

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, den Teig zugedeckt 35 Min. gehen lassen, nochmals durchkneten, in eine gefettete und bemehlte Form geben.

Im vorgeheizten Ofen 30 Min. bei 190 ° backen, dann auf 170 ° verringern, weitere 25 Min. backen, den Ofen ausschalten und das Brot nach 8 Min. aus dem Ofen nehmen.