

Fluffige Kürbisbrötchen mit Hokkaido

Außen knusprig, innen wunderbar weich!

GEEIGNET FÜR	MENGE	ZEIT	BACKOFEN
Mittlerer und großer Ofenzauberer Plus	ca. 8-10 Stück	35-45 Min. Püree 20-25 Min. Backzeit	200 °C Ober-/Unterhitze

Wichtig: Das Kürbispüree vollständig abkühlen lassen.

Die Milch zunächst nur mit 120 ml dosieren und bei Bedarf nach und nach ergänzen.

Für den Hefeteig

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 200 g Hokkaido-Kürbispüree,
vollständig abgekühlt
- 120-150 ml lauwarme Milch
- 20 g frische Hefe
- 1 TL Honig oder Zucker
- 1 Ei, Größe M
- 40 g weiche Butter
- 10 g Salz

Außerdem

- etwas Milch zum Bestreichen
- Kürbiskerne zum Bestreuen

Für das Kürbispüree

Etwa 300-350 g Hokkaido ergeben nach dem Garen die benötigten 200 g Püree.

Hokkaido-Kürbispüree

Vom mittleren Ofenzauberer

- 1.** Hokkaido gründlich waschen und halbieren.
- 2.** Kerne und faseriges Inneres entfernen. Die Schale darf beim Hokkaido dranbleiben.
- 3.** Etwa 300–350 g Kürbis in 2–3 cm große Stücke schneiden.
- 4.** Kürbisstücke ohne Öl oder Gewürze auf dem mittleren Ofenzauberer verteilen.
- 5.** Ofenzauberer in den kalten Backofen geben.
- 6.** Bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 35–45 Minuten garen, bis der Kürbis schön weich ist.
- 7.** Weichen Kürbis in ein hohes Gefäß geben und sehr fein pürieren.
- 8.** Kürbispüree vollständig abkühlen lassen.
- 9.** Anschließend 200 g Püree für den Brötchenteig abwiegen.

Hinweis

Das Püree vor dem Abwiegen vollständig auskühlen lassen. Die restliche Milch für den Teig nur bei Bedarf einarbeiten.

Zubereitung

Fluffige Kürbisbrötchen mit Hokkaido

- 1.** Frische Hefe zusammen mit Honig oder Zucker in 120 ml lauwarmer Milch auflösen.
- 2.** Mehl, vollständig abgekühltes Kürbispüree, Ei, weiche Butter und Salz dazugeben.
- 3.** Alles ungefähr 8 Minuten zu einem glatten und geschmeidigen Hefeteig verkneten.
- 4.** Ist der Teig noch zu fest, nach und nach etwas von der restlichen Milch einarbeiten.
- 5.** Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 45-60 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.
- 6.** Hefeteig in 8 oder 10 möglichst gleich große Portionen teilen.
- 7.** Jede Portion zu einem runden Brötchen schleifen.
- 8.** Brötchen mit etwas Abstand auf den großen Ofenzauberer Plus – James – setzen.
- 9.** Noch einmal abdecken und etwa 15-20 Minuten ruhen lassen.
- 10.** Währenddessen den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 11.** Brötchen dünn mit Milch bestreichen.
- 12.** Mit Kürbiskernen bestreuen und diese leicht andrücken.
- 13.** Kürbisbrötchen etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.
- 14.** Anschließend auf einem Kuchengitter etwas auskühlen lassen.