

Veganes Kürbisbrot

CO₂-Bilanz: ca.340 g CO₂

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 1 Brot:

- 300 g rohes Kürbisfleisch (ohne Kerne)
- 60 ml Wasser
- 125 ml Pflanzenmilch (z.B: Soja-/Reis-/Hafermilch)
- 1 EL geschmacksneutrales Öl
- 250 g Weizenmehl
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 1 Pck. Trockenbackhefe
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- etwas Wasser



Zubereitung

1. Alle Zutaten miteinander verrühren (zäher Teig)
2. 20 Minuten gehen lassen
3. In einer 45 cm langen Brotform (gefettet und mit Paniermehl ausgestreut) 40-50 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze backen
4. Oberfläche evtl. mit etwas Wasser glattstreichen



Guten Appetit!