

ZUCCHINIBROT



Dieses Zucchini Brot besteht aus nur wenigen Zutaten und ist einfach zubereitet. Statt der Zucchini könnt ihr natürlich auch Kürbis oder Karotten verwenden. Diese verleihen dem Teig Feuchtigkeit und machen es schön locker und weich. Nach Belieben könnt ihr das Brot mit verschiedenen Gewürzen verfeinern.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Back-/Kochzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 25 cm

Breite: 10 cm

VORBEREITUNG

Reibe die Zucchini fein und verrühre sie mit einem halben Esslöffel Salz. Lasse die Zucchini etwa 30 Minuten stehen. Reibe den Parmesan fein.

TEIG

Verrühre die Hälfte des Wassers mit der Hefe und dem Zucker. Streue etwas Mehl darüber und lasse diesen Vorteig abgedeckt für etwa 15 Minuten aufgehen. Gib nun das restliche Mehl, Salz, den Thymian, Parmesan, die Zucchini und das Olivenöl hinzu und knete daraus in etwa 8-10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Füge bei Bedarf noch das restliche Wasser hinzu falls der Teig zu trocken sein sollte. Er sollte am Ende sehr weich und leicht flüssig sein. Decke den Teig mit einem Geschirrtuch ab und lasse ihn erneut für etwa 60 Minuten aufgehen.



Lasse den Teig im Backofen bei Gärstufe aufgehen. So verringert sich die Gehzeit auf etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

TEIG:

- 500 g** Mehl (550er)
- 0.5 Würfel** Hefe
- ½ EL** Zucker
- 1 EL** Salz
- ½ EL** Thymian
- 200 g** Zucchini
- 3 EL** Olivenöl
- 100 g** Parmesan
- 400 ml** Wasser

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

BROT BACKEN

Fette eine Kastenkuchenform mit Backtrennspray ein und fülle den Teig hinein. Backe das Brot nun im vorgeheizten Ofen für etwa 60-70 Minuten. Nimm es anschließend aus dem Ofen heraus, lasse es etwa 20 Minuten abkühlen und stürze es dann aus der Form heraus. Lasse es Brot auf einem Abkühlgitter komplett abkühlen. Schneide das Brot zum Servieren in Scheiben. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!