

Zucchinibrot

Zutaten:

600g Mix B

10g Trockenhefe

220g Wasser (30°C)

300g Zucchini, fein geraspelt, nicht ausgedrückt

50g Walnüsse, fein gemahlen

5g Salz

2 Eigelbe

2 Eiklar

Herstellung:

Die geraspelten Zucchini in die Rührschüssel geben. Wasser, Salz, Mehl, gemahlene Walnüsse, Eigelbe und zum Schluss die Hefe darauf wiegen.

Anschließend alles mit dem Knethaken 5 min zu einem homogenen Teig kneten lassen.

Dem zugedeckten Teig 45 min Teigruhe geben. Im Anschluss den Teig recht kräftig durchkneten, zu einem Brotlaib formen und abgedeckt 30 min garen lassen.

Den Ofen währenddessen auf 170°C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze mit einem (Metall-)Gefäß auf dem Boden vorheizen.

Anschließend den Laib dünn mit Eiklar abstreichen oder für eine rustikale Variante die Oberfläche in Mehl wälzen. Wenn gewünscht, das Brot einschneiden.

Das Brot mit Wasserdampf in den Ofen geben und die Temperatur auf 200°C Umluft bzw. 210°C Ober-/Unterhitze hochdrehen.

Das Brot 50 min backen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Hinweis:

Es kann jede Art von Zucchini verwendet werden, egal ob grün oder gelb.

Je frischer die Zucchini, desto mehr kann der Teig kleben, dennoch die Zucchini bitte nicht ausdrücken.

