

## Baguette mit Kürbis – ein einfaches Rezept mit leckerem Hokkaido

Luftig, locker und einfach die ideale Ergänzung zu herbstlichen Suppen: Das ist das Baguette mit Kürbis. Das Brot passt gut zu einer Brotzeit oder für ein Sandwich. Der nussige Geschmack kommt durch den Hokkaido. Zudem hat das Baguette eine tolle orange-rote Farbe.

**Schwierigkeitsgrad:** leicht  
**Portionen:** 2 mittelgroße Baguette  
**Koch/Köchin:** Joachim Habiger

### Zutaten für das Kürbis-Püree:

- 200 g Kürbis (Hokkaido, mit Schale, in Würfel geschnitten)
- Wasser
- 1 Prise Salz

### Zutaten für den Baguette-Teig:

- 500 g Weizenmehl (Typ 550)
- 25 g Öl
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Packung Trockenhefe
- 50 g Haselnüsse
- 180 ml Wasser

### Für die Dekoration:

- Kürbiskerne

**Backtemperatur:** Zirka 20 Minuten bei 200 Grad mit Ober-/Unterhitze

## Püree aus Hokkaido für den Teig

Zirka 200 Gramm in Würfel geschnittenen Hokkaido-Kürbis mit Wasser und etwas Salz weichkochen und zu Püree verarbeiten.

*Tipp: Der Hokkaido-Kürbis eignet sich besonders gut für das Baguette-Rezept, da dieser nicht extra geschält werden muss.*

## So bereiten Sie den Teig für das Baguette zu

Das Püree zusammen mit dem Mehl, dem Öl, Salz, Zucker, Trockenhefe, Haselnüssen und dem Wasser rasch zu einem Teig verarbeiten.

*Tipp: Verwenden Sie für den selbstgemachten Baguette-Teig Mehl Type 550. Es ist griffig und deshalb für Baguette besonders gut geeignet.*

Den Baguette-Teig dann an einen warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Danach in zwei Teile teilen, lang ziehen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

*Tipp: Das selbstgemachte Kürbis-Baguette sieht richtig "französisch" aus, wenn Sie die Enden leicht spitz formen. "Oh, là, là!"*

Mit einem Messer den Baguette-Teig oben längs einschneiden, danach mit Wasser bestreichen und mit Kürbiskernen bestreuen. Bei 200 Grad zirka 20 Minuten gleichmäßig goldgelb backen.