

## Kürbiswölckchen aus der runden Ofenhexe

### Zutaten:

300 g Kürbispüree (Hokkaido)  
125 g Milch  
15 g Hefe  
1 Tl. Zucker  
500 g Dinkelmehl Typ 630  
12 g Salz  
45 g Lievito Madre, am Vortag gefüttert  
20 g Butter



### Zubereitung:

Kürbis waschen, entkernen und in Stücke schneiden und garen. Ich habe meinem Kürbis mit 50 ml. Wasser im Backofen in der Lily gegart (210 Grad ca. 25-30 min.) Sodann Kürbis ca. 30 min. abkühlen lassen.

Milch, Zucker und zerkrümelte Hefe in den Thermomix geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen. Kürbisstücke hinzugeben und 20 Sek./Stufe 6 pürieren. Mehl, Salz und LM zugeben und 1,5 min. Teigknetstufe. Butter in Flocken zugeben und nochmals 1,5 min. unterkneten bis ein glatter Teig entstanden ist. Teig in die große geölte Nixe geben und ca. 1 h gehen lassen.

Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und in 12 Stücke teilen. Die Teigstücke rundwirken und in die runde Ofenhexe geben und abdecken. Klappt gut mit dem Deckel der Edelstahl-Antihaft-Pfanne. Brötchen nochmals 30 min. entspannen lassen und dabei den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Brötchen auf den Rost im unteren Drittel des Backofens ca. 25-30 min. auf Sichtkontakt backen.

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Nylonmesser, Minikuchenform, Keep & Carry, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN