

Kürbis Flammkuchen:

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten für den Teig:

- 100g Wasser
- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 1 Prise Zucker
- 210g Weizenmehl Typ 550
- $1 \frac{1}{2}$ TL Salz
- $1 \frac{1}{2}$ EL Olivenöl

Zutaten für den Belag:

- 1 Becher Schmand
- 1 rote Zwiebel
- 6 Scheiben Serano Schinken
- 1 Stück Hokaido Kürbis
- ca. 100g Käse
- etwas Ruccola
- 50g Parmesan
- nach Geschmack etwas Crema Balsamico

Zubereitung:

Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und **2 Min./ 37°C/ Stufe 2** vermischen.

Mehl, Salz und Olivenöl hinzufügen und **4 Min./ Teigknetstufe** zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in die kleine Nixe umfüllen, abdeckeln und mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Kürbis und die geschälte Zwiebel auf dem Küchenhobel, auf Stufe 1, in feine Scheiben hobeln.

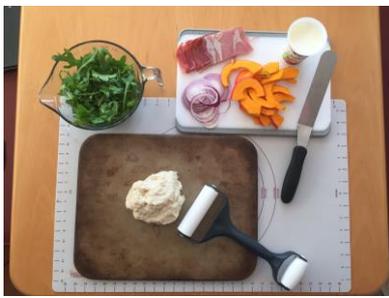
Backofen auf 240°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Teig mit dem Teigroller auf dem Zauberstein ausrollen und mit Schmand bestreichen. Schinken in Stücke zupfen und auf die Schmandmasse geben. Kürbis und Zwiebelringe ebenfalls verteilen.

Den Käse mit der groben Microplane Reibe über alles hobeln.

Stein auf den Rost stellen und ganz unten in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 17 Minuten backen. (Backzeit kann von Ofen zu Ofen variieren.)

Nach dem Backen mit Ruccola bestreuen, Parmesan drüber reiben und nach Geschmack noch etwas Crema Balsamico drüber tröpfeln. (Sofort servieren, denn sonst wird der Ruccola welk.)



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de

www.einfachkochenundbacken.de