Kürbisflammkuchen mit Feige Dattel Creme

Zutaten:

120 ml Wasser

1 Pr. Zucker

1/4 Würfel Hefe

240 g Mehl

30 ml Öl

1/2 TL Meersalz

Für den Belag:

100 g Schmand

1 Zwiebel

1 Spalte Hokkaido Kürbis

1 Kugel Mozzarella

Poseidons Genuss Salz

Feige Dattel Creme

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 2 Min/Teigstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (ca. 1/2 Stunde)

Ofen auf 230 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Großen runden Stein mit Omas Butter Öl fetten.

Teig mit Hilfe des Teigrollers auf dem Stein ausrollen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Kürbis mit dem kleinen Küchenhobel in feine Ringe und Streifen hobeln.

Schmand mit Hilfe des kleinen Streichers auf dem Teig verstreichen. Die Zwiebelringe und die Kürbisstreifen darauf verteilen. Gut mit Poseidons Genuss Salz aus der Mühle würzen.

Mit der Microplane groben Reibe den Mozzarella darüber reiben.

Die Pizza nun auf den Gitterrost in der untersten Schiene stellen und ca. 15 Minuten bei 230 Grad backen.

Nach dem Backen mit Feige- Dattel Creme garnieren und genießen.

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt, k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettenstatt.de