

### Kürbis-Pide

<b>Thema:</b>	Simply-Cooking with Gramue
<b>Saison:</b>	Herbstzeit ist Kürbiszeit
<b>Besonderheit:</b>	den Pide-Teig unbedingt selber machen
<b>Zu Beachten:</b>	Pizzamehl (Tipo00) verwenden

#### Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 2 große Pide – 2-4 Personen)

100 g	Hartkäse im Ganzen im Ganzen (für den Rand)
150 g	Creme Fraiche
150 g	Schinken
150 g	Schafkäse
150 g	Kürbis
4	Schalotten
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Rosmarin und Knoblauchpulver
250 g	Mehl (Tipo00)
160 ml	Wasser
1/2	Würfel Hefe
2 KL	Honig
n.B.	Salz
n.B.	Mehl (Arbeitsfläche)



#### Zubereitung

Die halbe Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, sowie Honig und Salz daruntermischen. Das Ganze mit dem Mehl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (es darf nichts mehr an den Händen kleben bleiben). Den Teig in eine Schüssel geben, kreuzweise einschneiden und mindestens eine Stunde an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Kürbis in dünne Scheiben hobeln (mind. 5x5 cm). Den Hartkäse „stiffterln“, sodass er gut unter den Rand der Pide gelegt werden kann. Die Schalotten in dünne Scheiben schneiden und den Schinken in Streifen schneiden.

Den Pide-Teig nochmals kurz durchkneten und zu zwei ovalen Schiffchen ausrollen. Die Hartkäsestreifen am Rand platzieren und den Teig darüber schlagen und festdrücken. Creme Fraiche mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver würzen und damit die beiden Pide-Böden einstreichen. Danach den Schinken darauf verteilen, mit dem Kürbis belegen und darauf die Schalottenringe geben. Zum Abschluss den zerbröselten Schafkäse aufteilen und mit dem Rosmarin bestreuen.

Die Pide nochmals zugedeckt für ca. eine Stunde ruhen lassen.

Im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) ca. 20 Minuten backen, bis der Schafkäse eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat.



## Gutes Gelingen und Guten Appetit