

Kürbis-Bruschetta mit Fiorella di Tomino

ZUTATEN:

1 Hokkaido für Baguette und
Bruschetta

Kürbis-Baguette

250 g Kürbis-Püree
450 g Mehl
1 Pck Hefe
1 TL Salz
150 ml Wasser
1 TL Honig
20 ml Olivenöl

50 g Rucola
150 g Fiorella di Tomino
1 Knoblauchzehe
20 ml Olivenöl

Kürbis-Bruschetta

200 g Hokkaido Kürbis
1 TL Thymian
1 TL Rosmarin
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
30 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Msp. Honig



ZUBEREITUNG:

1. Wasser, Honig und Hefe sowie 3 EL Mehl mischen und gut verrühren, 30 Minuten ruhen lassen.
2. Derweil das Kürbispüree vorbereiten. Hierfür den Hokkaido halbieren. 200 g Hokkaido für die Bruschetta beiseite legen. Den Rest in Spalten schneiden und bei 200 °C Umluft 15 bis 30 Minuten backen bis er weich ist, pürieren und 250 g Kürbispüree abwiegen.
3. Zu der Hefemischung das restliche Mehl geben. Salz, Olivenöl und Kürbispüree ebenfalls dazugeben und alles gut vermengen. Masse abdecken und 2 Stunden ruhen lassen.
4. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben. In zwei Teile teilen. die langen Teigteile etwas eindrehen, sodass lange Teiglinge entstehen. Diese bemehlen und auf ein Baguetteblech geben. Nochmals 30 Minuten ruhen.
5. Derweil den Ofen auf 250 °C Umluft vorheizen. Auf den Boden des Ofens eine ofenfeste Form gefüllt mit Wasser stellen und die Baguette 30 Minuten backen. Sie sind fertig wenn sie beim Draufklopfen hohl klingen.



6. Für die Bruschetta den Kürbis in kleine Würfel schneiden, mit etwas Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen, auf ein Blech ausbreiten und bei 200 °C Umluft 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
7. Knoblauch fein hacken, zu dem abgekühlten Kürbis gemeinsam mit etwas Honig, Olivenöl, Thymian und gehackten Rosmarin geben. Ziehen lassen.
8. Das Baguette in Scheiben schneiden. Olivenöl mit Rosmarin und Knoblauch erwärmen und das geschnittene Baguette in der Pfanne rösten.
9. Fiorella di Tomino in dünne Scheiben schneiden. Baguette mit Rucola, Fiorella di Tomino und Kürbis-Bruschetta belegen und servieren.

|