

Kürbis-Champignon-Blooz

Zutaten für 2 Blooz:

200 g Weizenmehl (Type 405)
100 g Dinkelmehl (Type 1150)
½ Würfel frische Hefe (22 g)
2 EL Olivenöl
eine Prise Salz
1 TL Koriandersamen, frisch gemahlen
½ TL Pimentkörner, frisch gemahlen

Für den Belag:

150 g Crème fraîche
2 EL Sahnemeerrettich
75 g Lauchzwiebeln
50 g Speckscheiben, leicht geräuchert
150 g Hokkaidokürbis
100 g Champignons, mittelgroß
2 EL Olivenöl
80 g geraspelter Emmentaler
3 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung :

Für den Kürbis-Champignon-Blooz zuerst einen Hefeteig herstellen. Dazu die beiden Mehlsorten mit dem gemahlene Koriandersamen und den gemahlene Pimentkörnern gut vermischen. In eine zimmerwarme Rührschüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, die frische Hefe hinein bröckeln, 4 EL **lauwarmes** Wasser zugeben und etwas Mehl vom Rand her darüber stäuben. Die Rührschüssel mit einem Küchentuch abdecken und etwa 20 Minuten in der Wärme stehen lassen.

Mit dem Knethaken der Küchenmaschine kneten und dabei langsam weitere 200 bis 250 ml **lauwarmes** Wasser zugeben. Salz und Öl zugeben und zu einem glatten Teig kneten, der sich von der Schüsselwand löst. Die Rührschüssel mit einem Küchentuch abdecken und etwa 30 Minuten in der Wärme stehen lassen.

In der Zwischenzeit die Champignons putzen: Mit einem harten Pinsel Erdkrümel abbürsten und angetrocknete Stellen am Stiel abschneiden. Die Champignons je nach Größe halbieren oder in drei Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Den Speck in 2 cm breite Streifen schneiden. Der Hokkaidokürbis muss nicht geschält werden. Gut waschen, abtrocknen und von einem kleinen Stück 150 Gramm in sehr dünne Scheiben schneiden. Vom restlichen Hokkaidokürbis eine Suppe kochen.

Den Teig halbieren und zwei ovale Fladen formen. Die Crème fraîche mit dem Sahnemeerrettich vermischen und auf den beiden Fladen verteilen. Mit den Kürbisscheiben, dann den Lauchzwiebelringen und dann den Speckscheiben belegen. Mit der Hälfte des geraspelten Käse bestreuen. Die Champignons mit Olivenöl bepinseln, auf die beiden Blooz verteilen und den restlichen Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 °C Ober- Unterhitze auf der 2ten Schiene von unten 20 Minuten backen.

Mit den Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Guten Appetit wünschen die Kochbären. © www.kochbaeren.de

