



Tipp: Pizzarand vor dem Belegen mit wenig Mehl bestäuben.



Kürbis-Pizzette

Für 4 Personen
 Zubereiten: ca. 1 Stunde
 Aufgehen lassen: ca. 1 Stunde
 Backen: ca. 20 Minuten
 Schwierigkeit: mittel

1. Teig: Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Butter begeben, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Belag: Marroni in der heissen Butter ca. 5 Min. anbraten. Wasser dazugiessen, zugedeckt ca. 5 Min. dämpfen. Ohne Deckel weiterdämpfen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist, würzen. Marroni herausnehmen.
3. Butter in dieselbe Pfanne geben, Kürbis und Schalotte ca. 5 Min. andämpfen. Wasser begeben, 5 Min. weiterdämpfen, würzen. Kürbis auskühlen lassen.
4. Formen: Teig in 12 Portionen teilen, Kugeln formen. Teigstücke rund auswallen (ca. 11 cm ø), auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Teigstücke mit Kürbis, Marroni und TILSITER belegen. Kürbiskerne darauf verteilen.
5. Backen: ca. 20 Min. im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen.

Nährwerte pro Portion

788 kcal	24 g Fett	106 g Kohlenhydrate	32 g Eiweiss
-------------	--------------	------------------------	-----------------

- Teig**
- 500 g Halbweissmehl
 - 1½ TL Salz
 - ½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
 - ca. 3 dl Wasser
 - 1 EL Butter
- Belag**
- 180 g geschälte Marroni, in feinen Scheiben
 - 1 EL Butter
 - ½ dl Wasser
 - ¼ TL Salz
 - wenig Cayennepfeffer
 - ½ EL Butter
 - 300 g Kürbis (z. B. oranger Knirps) grob gerieben (ergibt ca. 220 g)
 - 1 Schalotte, grob geschnitten
 - 1 dl Wasser
 - ½ TL Salz, wenig Pfeffer
 - 180 g TILSITER SCHWARZ oder ROT grob gerieben
 - 25 g Kürbiskerne, grob gehackt