

1605

GIUSTI
MODENA

FLADENBROT MIT GEWÜRZTEM KÜRBIS, ROTEN ZWIEBELN, FRISCHKÄSE


GIUSTI-BALSAMICO-ESSIG 4 GOLDMEDAILLEN




ZUTATEN:

- 400 ml warmes Wasser
- 25 g Hefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 50 g natives Olivenöl extra
- 500 g Mehl
- 1 Esslöffel Salz
- ½ Kürbis
- Paprika
- Chilischote
- Pfeffer
- Salz
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Frischkäse
- Giusti Balsamico-Essig 4 Medaillen aus Modena

ZUBEREITUNG:

 **FÜR DAS FLADENBROT:** Hefe in Wasser auflösen, Zucker, Öl und Mehl hinzufügen. Mischen und das Salz hinzufügen. Erneut mischen und geben lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Kürbis schneiden und mit Öl, Salz, Pfeffer, Paprika und Chilischote würzen. 40 Minuten im Ofen bei 180°C backen.

 Zwiebel mit Öl, Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker 10 Minuten lang in der Pfanne kochen. Den Hefeteig in einer Backform ausbreiten und 30 Minuten warten. Im Ofen bei 220°C 10 Minuten lang backen. Die Focaccia mit Kürbis und Zwiebeln würzen und weitere 15 Minuten backen.

Mit Frischkäse und Giusti Balsamico-Essig servieren.

