

Kochen

Eberhard Braun

Mittwoch, 27.09.2023

Hefefladen (Pizza, Dinnete) mit Birne und Süßkartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig

250 g Mehl
10 g Hefe, frisch
1 TL Zucker
1 TL Salz
50 ml Milch
100 ml Wasser
2 EL Pflanzenöl

Für den Belag

80 g Schmand oder Sauerrahm
50 g Kräuterfrischkäse
1 Ei (Größe M)
etwas Salz
etwas Pfeffer
150 g Süßkartoffel
1 Zwiebel, rot
1 Birne
50 g Gouda oder Bergkäse
2 EL Sonnenblumenkerne oder Walnüsse
0,5 Bund Petersilie



Zubereitung

1. **Für den Teig** Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Milch und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Abdecken und ca. 20 Minuten gehen lassen.
2. Anschließend aus dem Teig zwei Kugeln formen, diese mit dem Öl einreiben und ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. **In der Zwischenzeit Schmand** mit dem Frischkäse, Ei, Salz und Pfeffer glatt verrühren.
4. Süßkartoffeln schälen, abbrausen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Birne abbrausen, trockenreiben. Birne vierteln, entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Käse reiben.
5. **Die Teigportionen** auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ovalen, 0,5 cm dünnen Fladen ausrollen.
6. Die Fladen jeweils auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und weitere ca. 20 Minuten ruhen lassen.
7. Die Fladen jeweils mit der Schmandcreme bestreichen. Dann mit Käse, Zwiebeln, Birne und Süßkartoffelscheiben belegen.
8. Die Fladen im Backofen bei 200 Grad Umluft ca. 12-15 Minuten goldgelb backen.
9. Inzwischen die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
10. Pizzafladen herausnehmen und mit Sonnenblumenkernen und Petersilie bestreuen. In Portionen schneiden und sofort servieren.

Tipp: Dazu passt ein Paprika-Dip. Dafür 0,5 Paprikaschote und 1 Schalotte fein würfeln. Mit 200 g Frischkäse, 100 g Schmand Und 1 EL Tomatenmark verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.