

Gekrüterte Fougasse



Einkaufsliste:

Teig:

½ Kürbis, ca. 300g Kürbispüree
(Hokkaido, mit
Schale)
500-550g Mehl (Type 550)
1 Pck Hefe oder 25g frische
Hefe
1 EL Honig
1TL Salz
50 ml Olivenöl + 2 EL
120 ml lauwarmes Wasser
Rosmarinzweige

Für das Kürbiskernpesto:

60 g Kürbiskerne
60 ml Olivenöl
1 TL Thymina
1 TL Rosmarin
1 Handvoll Basilikum
30 g geriebenen Parmesan
Etwas Salz

Meersalz zum Bestreuen

So wird's gemacht:

Ofen auf 150°C Umluft vorheizen. Kürbis halbieren, Kerne großzügig entfernen, Kürbis vierteln und auf ein Backpapier legen, etwa 15-30 Minuten weich backen. Kürbis pürieren und etwa 350g abmessen. Lauwarmes Wasser, Hefe und Honig in eine Schüssel geben und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Olivenöl, Mehl, Salz in eine Schüssel geben und die Hefemasse sowie das Kürbispüree hinzufügen. Masse gut verkneten, kann leicht klebrig sein. Hände mit etwas Butter einreiben und Teig noch einmal mit den Händen kneten, in die Schüssel legen, abdecken und 90 Minuten ruhen lassen.

Teig in 15 Teile teilen und oval formen, drei kleine Streifen auf jeder Seite einschneiden und mit den Händen zu größeren Mulden formen. Zwei Esslöffel Olivenöl auf einem Backpapier verteilen, mit etwas Meersalz bestreuen und den Teig auf das Backpapier legen, 15 Minuten ruhen lassen.

Für das Pesto Kürbiskerne leicht rösten, mit den restlichen Zutaten vermengen und nach Belieben pürieren und mit Olivenöl auffüllen. Fougasse mit der Masse bestreichen. Mit Rosmarinzweigen belegen.

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Fougasse ca. 20-25 Minuten backen. Mit dem restlichen Pesto sowie Géramont mit gerösteten Kürbiskernen servieren.