

# Kürbispizza (1 großes Blech)

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
<b>Hefeteig:</b> 375 g 1 Päckchen 1 TL 1 TL 4 EL 100 ml	Mehl Trockenhefe Zucker Salz Rapsöl Wasser	Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und gut miteinander vermischen Dann das Öl und Wasser zugeben (evtl. Menge erhöhen – je nach Bedarf) und ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat, dann nochmals durchkneten und wieder gehen lassen
<b>Sugo:</b> Ca. 1 kg 1 1 2 EL Etwas	Kürbis Zwiebel Knoblauchzehe Rapsöl Salz	In der Zwischenzeit den Kürbissugo herstellen Dazu den Kürbis waschen, schälen (entfällt bei Hokkaido), in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln, den Knoblauch pressen. In Rapsöl anbraten, salzen und abgedeckt weich kochen, bis sich der Kürbis breiig verkocht hat. Immer wieder gut umrühren
<b>Belag:</b> 100 g roher 10 100 g	Schinken Salbeiblätter Reibekäse	Den Hefeteig auswellen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, den Kürbissugo darauf verteilen, den Schinken in Stücke schneiden und gleichmäßig verteilen, die Salbeiblätter grob schneiden und darauf verteilen, mit dem Reibekäse bestreuen im Backofen bei ca. 200 °C ca. 20 – 25 Minuten backen