



Easy cooking!
MICHAELA KÖNIG

HERZHAFTES GEBÄCK

Königs Lieblingsbrot



Zubereitung Teig

1. Dinkel in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 10** mahlen.
2. Restliche Teigzutaten dazugeben und **2 Min/Teigknetstufe** kneten. Teig in die **große Nixe** umfüllen und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Backofen auf 240 Grad vorheizen.



Zubereitung Belag

1. Kürbis mit dem **kleinen Küchenhobel** auf Stufe 3 in Spalten hobeln und in die **mittlere Edelstahlschüssel** umfüllen.
2. Zwiebeln auf mit **kleinen Küchenhobel** Stufe 1 in Ringe hobeln und zusammen mit Speck, Öl, Salz und Rosmarin zum Kürbis geben. Alles gut vermischen.
3. Den Apfel in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 4 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
4. Schmand, Schnittlauch und Pfeffer zugeben und 10 Sek./Stufe 3/ Linkslauf vermischen.
5. Teig auf dem gefetteten **großen runden Stein** mit dem **Teigroller** ausrollen .
6. Schmandmasse mit dem kleinen Streicher auf dem Teig verteilen und die Kürbis Speck Mischung darauf verteilen.
7. Käse mit der **groben Reibe** reiben und auf dem Flammkuchen verteilen.
8. Das Ganze ca. 20-25 Minuten auf der untersten Schiene backen.



Zubereitungszeit:
ca. 60-70 Minuten

Nützliches Zubehör:
Thermomix, großer runder Stein, Nixe oder Edelstahlschüssel, kleiner Küchenhobel, Teigroller, Grobe Reibe

Teig

| | |
|------------|---------------------|
| 100 g | Dinkel |
| 150 g | Wasser |
| 1/2 Würfel | Hefe |
| 1 TL | Zucker |
| 200 g | Dinkelmehl Type 630 |
| 1 TL | Salz |
| 25 g | Olivenöl |

Belag

| | |
|----------|-------------------------------|
| 1 | Rote Zwiebel |
| 300 g | Hokkaidokürbis |
| 100 g | Schinkenspeckwürfel |
| 20 g | Olivenöl |
| 1/2 TL | Salz |
| 1 TL | Italienische Kräuter |
| 150 g | Gruyère Käse in Stücken |
| 1 | Apfel geviertelt und entkernt |
| 200 g | Schmand |
| 1/2 Bund | Schnittlauch in Ringe |
| 1/2 TL | Pfeffer |