

Tarte paysanne au "Grains de sel"



Zutaten: für 4 Personen

Butter für das Blech

Teig:

300 g Mehl

1/2 TL Salz

10 g Hefe, zerbröckelt

ca. 2 dl Wasser

Belag:

1 Zwiebel, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

500 g Gemüse, z. B. Kürbis, Rüeblī,
Sellerie, in kleine Würfel geschnitten

Salz, Pfeffer

100 g Schinken, in Streifen geschn.

220 g gut gelagerter "Grains de sel"
oder Jurakäse, grob geraffelt

Guss:

1 dl Milch; 1 dl Vollrahm, 2 Eier

1/3 TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

- Für den Teig Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.
- Hefe in wenig Wasser auflösen, mit dem restlichen Wasser in die Mulde geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
- Für den Belag Zwiebeln in Butter andämpfen. Gemüse begeben, kurz mit dämpfen, würzen, leicht auskühlen lassen.
- Schinken und Käse darunter mischen.
- Für den Guss alle Zutaten verrühren, würzen.
- Teig auf wenig Mehl 3-4 mm dick auswallen, ausgebuttertes Blech Ø ca. 28 - 30cm damit auslegen. Belag darauf verteilen.
- Guss darüber geben.
- In der unteren Hälfte des auf 220 ° vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.