Knuspriger Genuss auf italienische Art - und dazu Rotwein von Blanchet

Obst auf der Pizza? Kein Problem - wenn es mit zartem Ziegenkäse, würzigem Serranoschinken und unserem Merlot ergänzt wird.

Zeitaufwand	**Schwierigkeitsgrad**	**Personenanzahl**
15 Minuten ohne die Teigherstellung	leicht	1-2 Personen

Zutaten

200 g	Dinkelvollkornmehl
1/1 Würfel	frische Hefe
1 TL	Honig
1 TL	Salz
140 ml	warmes Wasser
2 EL	Schmand
2 EL	Ziegenfrischkäse
2	reife Pflaumen
1	kleine rote Zwiebel
100 g	Ziegenkäse (Rolle)
2-3 Scheiben	Serranoschinken
etwas	Frischen Thymian
etwas	Salz und Pfeffer

..und dazu Blanchet Merlot Trocken

Zubereitung

1

Vorbereitung Teig: Den Teig am Abend vorher vorbereiten und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Dazu am besten in einer Schüssel mit Deckel das Wasser, die Hefe und den Honig miteinander verrühren. Nun etwa 100 g Mehl hinzugeben und gut verrühren. Diesen Vorteig ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen bis sich erste Bläschen zeigen. Jetzt das restliche Mehl und Salz hinzugeben und verkneten bis ein glatter Teig entsteht. Diesen dann mit geschlossenem Deckel im Kühlschrank einen Tag gehen lassen.

2

Vorbereitung für den Belag: Den Ziegenfrischkäse mit dem Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pflaumen und den Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Wenn du keinen Ziegenkäse magst, kannst du auch normalen Camembert nehmen. Die Zwiebel in Ringe schneiden. Für die Pizza am besten einen Pizzastein im Ofen vorheizen, das macht den Boden schön knusprig. Alternativ kannst du natürlich auch ein mit Backpapier belegtes Blech nehmen. Auf jeden Fall den Ofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Wenn du ein Blech nimmst, das auch am besten mit vorheizen. Nun den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Den Teig in 2 Teile oder in einem Stück lassen, wie du es lieber magst und jetzt am besten den Teig nur mit den Händen, nicht mit einem Nudelholz auseinander ziehen und in Form „drücken“. Wer einen Pizzastein hat kann nun den Fladen mit dem Teigschieber auf den Stein geben und ca. 2-3 Minuten vorbacken, bis erste Blasen entstehen, dann mit dem Schieber wieder aus dem Ofen

holen und dann erst mit der Ziegenkäsecreme bestreichen und mit den Zwiebeln, den Pflaumen und dem Ziegenkäse und Thymian belegen. Die Pizza nun wieder ab in den Ofen und nach ca. 5-6 Minuten den Serranoschinken drauflegen, dann noch ca. 2 Minuten weiterbacken bis der Rand schön knusprig ist. Wer mit dem Blech backt kann sofort den Teig mit allen Zutaten belegen und dann alles auf das heiße mit Backpapier belegte Blech geben, hier aber sehr vorsichtig sein!

3

Die Pizza sollte dann nach ca. 15 Minuten fertig sein. Am besten du hast immer ein Auge darauf, dass der Teig nicht zu dunkel wird.

Zum Blog von Serendipity

Diese Website wurde mit toujou gebaut