

Kürbispizza

Zutaten

Für 3-4 Personen (1 Blech)

Teig

- 300g Mehl (Pizzamehl, alternativ Typ 550)
- 150ml lauwarmes Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Zucker

Belag

- 1 Becher Schmand
- 50-100g Schinkenwürfel
- 2-3 Zwiebeln
- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. so groß wie ein Babykopf)
- 1 relativ feste Birne
- Walnüsse
- Salz
- Pfeffer
- Thymian

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung formen und die Hefe fein hereinbröseln. Den Zucker drüberstreuen und anschließend das warme Wasser hineingießen. Nicht umrühren! Die Schüssel samt Inhalt mit einem Geschirrtuch abdecken, an einen warmen Ort (ggf. Backofen auf ca. 35 Grad) stellen und den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Schüsselinhalt nach dem Gehen mit einem Löffel kurz mit dem Mehl verrühren. Öl und Salz hinzugeben und gut kneten. Den Teig in der Schüssel erneut 30-45min an einem warmen Ort gehen lassen.

Währenddessen die Zwiebeln in feine Halbringe schneiden. Die Spalten mit einer Mandoline fein hobeln, sodass kleine „Kürbisschnipsel“ entstehen. Die Birne entkernen und anschließend ebenfalls teilen und hobeln. Die Walnusskerne grob hacken.

Das Backblech mit Olivenöl einfetten. Den Teig nach dem Gehen kurz ankneten und anschließend ausrollen, sodass er das Backblech ausfüllt. Den Teig auf dem Backblech gleichmäßig mit Schmand bestreichen und im Anschluss den Speck darauf verteilen. Gut mit Pfeffer würzen. Als Nächstes die Zwiebelringe verteilen und danach mit Thymian würzen. Dann den Kürbis verteilen und danach gut mit Salz würzen. Zuletzt die Birne verteilen.

Die rohe Pizza im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200°C 20 Minuten lang goldbraun backen. Anschließend in Stücke schneiden und nach Belieben mit Walnüssen bestreuen.