

Pizza mit Äpfeln und Schinken

Zutaten für 30 cm Ø Form:

Für den Teig:

300 g Mehl,
100 ml Wasser,
1/4 Würfel Hefe,
1 Prise Salz,
1 EL Olivenöl,

Belag:

100 g gekochter Schinken,
1 Knoblauchzehe,
2 kleine Zwiebeln,
2 Äpfel,
1 Ei,
50 g geriebener Emmentaler,
1/2 Dose gewürfelte Tomatenstücke (200 g),
1 TL frischer Thymian (oder 1/2 TL getrockneter),
2 TL getr. Oregano,
Salz und Pfeffer.

Zubereitung :

Für den Pizzaboden die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren 1 EL Mehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40° C zum Vorteig gehen lassen.

Den Vorteig mit der Küchenmaschine unter das Mehl geben, Olivenöl und Salz zufügen und zu einem festen Teig kneten. Nun an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Danach nochmals durchkneten und wieder ca. 30 Min. gehen lassen.

Wenn der Pizzateig das zweite Mal gegangen ist, ausrollen und in eine auf 40 °C vorgewärmte Pizzabackform legen.

Die Zwiebeln mit dem Gemüsehobel in feine Ringe hobeln, Knoblauch fein hacken und in Olivenöl weich dünsten.

Den Pizzateig auf eine Scheibe von 32 cm auswellen. Die Tomatenstücke mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und auf dem Pizzaboden verteilen. Die gedünsteten Zwiebeln und den kleingeschnittenen Schinken gleichmäßig darauf verteilen.

Die Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Mit dem Gemüsehobel in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden und rosettenartig auf der Pizza verteilen.

Den Thymian darüber streuen. Das Ei verquirlen und mit dem geriebenen Käse vermengen und auf die Pizza geben.

Backzeit bei 300°C Ober- Unterhitze 10 Min.

Gutes Gelingen der Pizza mit Äpfeln und Schinken wünschen die Aalener Kochbären.

