

Sauerkraut-Rahm-Pizza

Zutaten für 30 cm Ø Pizza-Blech:

Für den Teig:

200 g Mehl,
ca. 100 ml Wasser,
¼ Würfel frische Hefe,
eine Prise Salz,
1 EL Olivenöl,

Belag:

3 Frühlingszwiebeln (Lauchzwiebeln)
2 TL frischer gerebellter Thymian
100 g Frühstücksspeck
125 g Schmand
75 g Crème fraîche
frisch gemahlener weißer Pfeffer
300 g Sauerkraut



Zubereitung :

Für den Pizzateig die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren, 1 EL Mehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40° C gehen lassen. Mit der Küchenmaschine unter das Mehl geben, Olivenöl und eine Prise 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.

Inzwischen die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Die Speckscheiben in schmale Stücke. Schmand und Crème fraîche verrühren. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Das Sauerkraut aus der Dose nehmen, ausdrücken und gut auflockern. Das Pizzablech einfetten und den Backofen auf 230 °C Ober- Unterhitze vorheizen.

Wenn der Pizzateig das zweite Mal gegangen ist, kreisrund ausrollen und auf das vorgewärmte Pizzablech legen. Mit der Schmand-Mischung bestreichen. Sauerkraut, Speckscheiben und Lauchzwiebeln drauf verteilen. Die Sauerkraut-Rahm-Pizza im Backofen auf mittlerer Schiene bei 230 °C Ober- Unterhitze 12 bis 14 Minuten backen. Rechtzeitig abdecken. © www.kochbaeren.de

Empfehlung der Kochbären: Das Sauerkraut unter den Schmand mischen!

Guten Appetit wünschen die Kochbären.