

Schwäbische Pizza

Zutaten für ein 30 cm Ø Pizzablech:

Für den Teig:

200 g Mehl (Weizenmehl Type 405)
(+ Mehl für die Arbeitsfläche)
½ Würfel frische Hefe
ca. 100 ml warmes Wasser
Salz
1 EL Olivenöl

Für den Belag:

150 durchgedrückte gekochte Kartoffel (vom Vortag)
2 Zwiebeln
50 g kleingewürfelten Frühstücksspeck
100 g Gouda klein gewürfelt oder geraspelt
1 Kräutersaitling (ca. 100 g)
1 Becher Creme fraiche
2 Eier, Größe M
Salz
gemahlener Kümmel
1 TL fein geschnittenen frischen Schnittlauch
Oregano

Zubereitung :

Für das Gelingen des Pizzateiges ist Wärme wichtig. Deshalb sollten Rührschüssel und Knethaken Zimmertemperatur haben. Wasser sollte auf etwa 40°C erwärmt werden. Für den Pizzateig die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren, 1 EL Weizenmehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40° C gehen lassen. Den Vorteig mit der Küchenmaschine unter das gesiebte Mehl geben, 2 EL 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.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Dann mit dem Frühstücksspeckwürfelchen in etwas Olivenöl weich dünsten.

Den Kräutersaitling putzen und ebenfalls in kleine Würfelchen schneiden. Aus der Creme fraiche, den Eiern und den Gewürzen den Guss rühren. Ganz zum Schluss unter den Guss den Gouda geben. Wer mag kann auch den geraspelten oder klein gewürfelten Gouda ganz zum Schluss über die belegte schwäbische Pizza streuen.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vor-heizen. Den Pizzateig auf die Größe der Pizzaform auswellen. Die Pizzaform mit Olivenöl einfetten und den Pizzateig darauf legen, am Rand gut hochziehen.

Den Pizzateig mit der gedünsteten, etwas abgekühlten Speck- / - Zwiebelmasse belegen und darauf dann die zerdrückte Kartoffelmasse und die Kräutersaitling-Würfelchen verteilen. Ganz zum Schluss dann den Guss darauf verteilen.

Backzeit ist für die Schwäbische Pizza etwas länger, ca. 25 bis 30 Minuten.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbaeren.

© WWW.KOCHBAEREN.DE

