

Gorgonzola-Birnen-Pizza

Die etwas andere Pizza...



Zutaten:

für 2 Personen

Teig:

- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Würfel Hefe oder 2 Pck. Trockenhefe
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Öl
- 1 TL Salz
- 500 g Mehl und etwas zur Teigverarbeitung

Belag:

- 1-2 Birnen (Abate)
- 200 g Gorgonzola (mild oder herzhaft)
- 1-2 rote Zwiebeln
- 150 g Crème fraîche
- Pfeffer, Salz und geräucherten Paprika nach Geschmack

Rechtzeitig Ofen auf 240 Grad (Umluft: 220) vorheizen.

Zubereitung:

1. 250ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, die Hefe hineinbröseln und mit einer Prise Zucker verrühren. Anschließend 10-15 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben, Hefewasser und Öl dazu geben und mit der Küchenmaschine 5 Minuten kneten (von Hand mindestens 10 Minuten lang kneten). Zuletzt den Teig noch einige Minuten mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten bis er geschmeidig ist.
3. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ungefähr 40 Minuten gehen lassen.
4. Danach den Teig halbieren und auf bemehlter Arbeitsfläche rund (Ø ca. 28-30 cm) ausrollen.
5. Beide Teige mit Crème fraîche bestreichen, nach Geschmack würzen und mit Gorgonzola, Zwiebeln und Birnenstücken belegen.
6. Jede Pizza auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
7. Pizza im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen.

Guten Appetit!