

Alpen-Pizza



Zutaten für 1 Pizza

Pizzateig

260 g Mehl
10 g Hefe
2 Prisen Salz
2 Prisen Zucker
160ml lauwarmes Wasser
1el Olivenöl

Pizzabelag

2-3el Sauerrahm
etwas frischen Meerrettich
1 kl Stück Hokkaidokürbis
1/2 rote Zwiebel
1 handvoll Pfifferlinge
Pfeffer, Salz, Thymian

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe und Zucker in 90 ml Wasser auflösen. Mulde ins Mehl drücken und Hefewasser hinegeben. Flüssigkeit mit Mehl bedecken. Schüssel mit Geschirrtuch abdecken und 30 Minuten ignorieren. Mit einer Gabel Zutaten verrühren, restliches Wasser und Olivenöl hinzugeben. Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte mit den Händen gute zehn Minuten ordentlich durchkneten, auch wenn der Teig zu Beginn noch kleben sollte. Die Textur ändert sich, bis am Ende eine samtige Teigkugel entsteht. Diese darf, mit Mehl bestäubt, in einer bedeckten Schüssel gute zwei Stunden gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Backofen mit Backblech auf 260°C vorheizen. Sauerrahm mit frisch geriebenem Meerrettich mischen. Teig ausrollen, mit Sauerrahm bestreichen, ordentlich pfeffern und salzen. Zwiebel in feine Halbkreise schneiden, Kürbis z. B. mit einem Gemüseschäler feine Späne abhobeln. Pfifferlinge putzen und alles auf der Pizza verteilen. Thymian und noch etwas Pfeffer drübergeben. Pizza für 10 bis 12 Minuten backen.

Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF