

# Pizza mit Cheddar, Apfel und Bacon



## Zutaten für 1 Pizza

250g Mehl  
1/4 TL Zucker  
7 gr frische Hefe  
50 ml Olivenöl  
250 ml lauwarmes Wasser  
2 gute Prisen Salz

1-2 Äpfel (Elstar)  
3 Scheiben Bacon  
70 ml Apfelsaft  
2 Zweige Thymian  
schwarzer Pfeffer  
80g Cheddar, gerieben

ruhen lassen, Mehl und Salz in einer Schale vermischen. Öl und Hefe-Zucker-Mischung hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen in einer abgedeckten Schüssel eine gute Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen ungefähr verdoppelt hat. Den Ofen auf 250°C vorheizen. Die Äpfel waschen und vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Apfelscheiben im Bratfett anbraten und mit dem Apfelsaft ablöschen. Mit frisch gemahlener Pfeffer würzen und Thymian hinzugeben. Etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den Herd ausschalten. Währenddessen den Teig einmal durchkneten und ausrollen. Mit etwas Olivenöl bestreichen und mit dem Cheddar bestreuen. Die Apfelscheiben auf dem Cheddar verteilen und im heißen Ofen etwa acht bis zehn Minuten backen. Den Bacon auf der Pizza verteilen und weitere fünf Minuten backen.

**Guten Appetit!**

*Stautenhof*  
MEIN BIOHOF