

Kürbis-Pizza

Zutaten (4 Portionen)

Teig
350 g Mehl
200 g Wasser, lauwarm
½ Würfel Hefe (20 g)
25 g Olivenöl
1 TL Salz
1 Prise Zucker
Belag und Fertigstellung
1 rote Zwiebel, in Ringen
300 g Hokkaido-Kürbis, in Spalten (ca. 5 mm)
100 g Schinkenspeckwürfel (optional)
20 g Olivenöl
½ TL Salz
½ TL Kräuter der Provence, getrocknet, gehackt
150 g Bergkäse, in Stücken
1 kleiner Apfel, geviertelt
200 g Crème fraîche mit Kräutern
1 Prise Pfeffer



Zubereitung

Ein Backblech einfetten.

Mehl, Wasser, Hefe, Olivenöl, Salz und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Minuten / Teigstufe kneten. Teig aus dem Mixtopf nehmen, auf Backblechgröße ausrollen, auf das vorbereitete Backblech legen und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Mixtopf spülen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen

Zwiebel, Kürbis, Speckwürfel, Öl, Salz und Kräuter in eine Schüssel (2 l) geben, mit den Händen durchmischen und zur Seite stellen.

Käse in den Mixtopf geben, 4 Sekunden / Stufe 7 zerkleinern und umfüllen.

Apfel in den Mixtopf geben, 5 Sekunden / Stufe 4 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Crème fraîche und Pfeffer zugeben und 10 Sekunden / Stufe 3 verrühren.

Teig auf dem vorbereiteten Backblech ausrollen, mit der Crème fraîche-Apfel-Mischung bestreichen, Kürbis-Speck-Mischung darauf verteilen und mit dem zerkleinerten Bergkäse bestreuen. Pizza 20 - 25 Minuten (220 Grad) backen.