

Pizza mit Birne, Bacon, Blauschimmelkäse und Walnuss

Pizza-Teig

500 g Mehl (oder Vollkorn- und Weißmehl gemischt), 12,5 g Frischhefe (Bier- oder Backhefe)
6 Esslöffel Olivenöl, 6 Esslöffel Milch, 15 g Salz, 1 Teelöffel Zucker, 280 ml Wasser
(lauwarm)

1. Zucker und Hefe in 175 ml lauwarmes Wasser einrühren.
2. Etwa 5 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung anfängt leicht zu schäumen.
3. Mehl in eine große Schüssel geben
4. In die Mitte eine Mulde drücken. Olivenöl und Milch in die Mulde geben und etwas Mehl vom Rand her einarbeiten.
5. Salz mit restlichem Wasser in einem Glas verrühren. Das Salzwasser nach und nach in die Mulde gießen und mit dem Mehl verkneten.
6. Anschließend Hefemischung einfüllen und mit übrigen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Eventuell noch etwas Mehl oder Wasser hinzufügen.
7. Den Teig zu einem Ball formen. In eine Schüssel legen, mit Folie abdecken und bei Zimmertemperatur mindestens 2 bis 3 Stunden gehen lassen. Der Teig sollte anschließend etwa doppelt so groß sein.
8. Den Teig nun aus der Schüssel auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und in 2 gleich große Portionen teilen. Jede Portion nochmal kurz durchkneten und mit einem Nudelholz dünn ausrollen.
9. Pizzasauce auf dem Boden verteilen, dabei etwa 2 cm Rand frei lassen. Für 8-10 Minuten bei 280 °C im Backofen backen.

Belag

1 Portion Pizzateig, 100g Blauschimmelkäse, 80 ml Tomaten-Sugo, 100 g Rucola, 150 g Bacon, 1 Birne
60 g Walnüsse, 2 Esslöffel Honig, 1 rote Zwiebel

1. Pizaofen auf höchste Stufe (Backofen: 250 °C-280°C) vorheizen. /Miele: Intensiv backen
2. Pizzateig in 2 gleichgroße Teile teilen und auf 30 cm rund ausrollen. Pizzaschieber mit Mehl bestäuben und Pizzarohling darauflegen.
3. Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Bacon in einer Pfanne bei starker Hitze ca. 5 Minuten lang anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Walnüsse im Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 5 min anrösten
4. 3-4 EL Tomaten-Sugo in die Mitte des Teigrohlings geben und kreisförmig bis an den Rand verteilen. Blauschimmelkäse in Stücke zupfen und auf dem Teig verteilen.
5. Birnenscheiben, Zwiebeln und Speck auf der Pizza verteilen.
6. Für ca-8-10 min in den Backofen geben .
7. 2 Prisen Oregano über die fertige Pizza geben. Rucola, Walnüsse und einen TL Honig über der Pizza verteilen.