

Rezept

Kürbis-Pizza

Ein Rezept von Kürbis-Pizza, am 23.04.2024

Zutaten

Für den Teig

500 g Mehl	Salz
½ Pck. Trockenhefe (ca. 4 g)	2 EL Olivenöl

Für den Belag

700 g Hokkaido-Kürbis	2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	200 g passierte Tomaten
100 g Räucherspeck in Scheiben	20 Blätter Salbei
180 g Gorgonzola (ersatzweise Bergkäse)	

Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal, 36 g F, 30 g EW, 116 g KH

Zubereitung

1. Mehl, 1 leicht gehäuften TL Salz und Hefe vermischen. 300 ml lauwarmes Wasser und das Öl zugießen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe ca. 5 Min. kneten, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Dann auf höchster Stufe ca. 5 Min. zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Backofen auf 220° vorheizen. Den Kürbis waschen, putzen und mitsamt Schale nach Wunsch ca. 1,5 cm groß würfeln oder in schmale Spalten schneiden. Zwiebeln schälen, längs in schmale Spalten schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Alles mit dem Öl in einer ofenfesten Form vermischen, salzen und pfeffern. Im heißen Ofen (Mitte) 20-25 Min. garen. Inzwischen Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen, Speck in Streifen schneiden und Salbeiblätter sauber abreiben.
3. Backofen auf 250° vorheizen, zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, vierteln und jedes Viertel zu einer rundlichen Pizza ausrollen, dabei einen etwas dickeren Rand formen. Jeweils zwei Pizzaböden auf ein Blech legen und mit dem Tomatenpüree bestreichen, leicht salzen und pfeffern. Die Kürbis-Zwiebel-Mischung darauf verteilen, mit Speck und Salbei belegen. Gorgonzola in Flöckchen daraufgeben, ersatzweise Bergkäse grob reiben und darauf verteilen. Die Pizzas nacheinander im heißen Ofen (Mitte) in jeweils 12-15 Min. knusprig braun backen.