

## Rezept

# Pizza Gorgonzola-Feige

Ein Rezept von Pizza Gorgonzola-Feige, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Rezeptmenge 24-Stunden-Pizzateig	<b>100 g</b> Crème fraîche
<b>150 g</b> Gorgonzola	<b>2 EL</b> Milch (evtl.)
Salz	Pfeffer
<b>2 Zweige</b> Rosmarin	<b>4</b> Feigen
Mehl zum Arbeiten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal, 26 g F, 22 g EW, 94 g KH

## Zubereitung

1. Den Teig nach Grundrezept zubereiten, gehen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Inzwischen Crème fraîche mit der Hälfte des Gorgonzolas glatt pürieren. Ist die entstehende Creme zu fest, noch etwas Milch untermixen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln von den Stielen zupfen. Die Feigen waschen und vorsichtig mit Küchenpapier trocken reiben. In dünne Scheiben schneiden.
3. Den Backofen samt Backblech oder Pizzastein auf 250° vorheizen. Den Teig auf je einem leicht bemehlten Stück Backpapier zu vier runden Pizzaböden formen, den Rand rundherum etwas dicker lassen. Die Böden nach und nach mit je einem Viertel der Gorgonzolacreme, des Rosmarins und der Feigen belegen und je ein Viertel des übrigen Gorgonzolas darüberbröseln.
4. Die Pizzas samt Backpapier nacheinander auf das heiße Backblech ziehen und je 12 Min. backen. Sofort servieren.