

Rezept

Rahm-Pizza mit Speck

Ein Rezept von Rahm-Pizza mit Speck, am 30.04.2025

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	2 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
2 EL Olivenöl	8 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck, ca. 120 g)
3 große Bund Frühlingszwiebeln	150 g Crème fraîche
100 g saure Sahne	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1270 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit 1 TL Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Bacon quer halbieren, bei starker Hitze in 2-3 Min. auslassen und bräunen. Zwiebeln waschen, putzen, in 1 cm breite Ringe schneiden. Crème fraîche, saure Sahne, 1 TL Zucker, Salz und Pfeffer verrühren.
3. Teig dünn ausrollen und mit dem Rahm bestreichen. Mit Bacon und Zwiebeln belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.