

## Rezept

# Rhabarber-Beeren-Pizza

Ein Rezept von Rhabarber-Beeren-Pizza, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>1/4 l</b> Milch	<b>1 Prise</b> Salz
<b>400 g</b> Dinkelmehl (Type 630)	<b>1/2 Würfel</b> Hefe (ca. 20 g)
<b>50 g</b> flüssiger Honig	<b>1</b> Ei (M)
<b>4 EL</b> Rapsöl	<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale
Mehl zum Arbeiten	<b>500 g</b> Rhabarber
<b>120 g</b> (Roh-)Rohrzucker	<b>300 g</b> gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren)
<b>200 g</b> Crème fraîche	<b>2</b> Eigelb (M)
<b>2 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>1 TL</b> pflanzliches Bindemittel (z. B. Biobin)
<b>250 g</b> Mozzarella	<b>75 g</b> Mandelblättchen
<b>1 TL</b> gemahlener Zimt	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig Milch und Salz lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in die Mulde bröckeln, 5 EL Milch darübergießen, Honig hinzufügen. Die Hefe mit Milch, Honig und 2-3 EL Mehl vom Rand verrühren. Vorteig mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Dann Ei, Öl, Zitronenschale und übrige Milch dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Hefeteig verkneten. Auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kräftig durchkneten. Den Teig zur Kugel formen, wieder in die Schüssel geben und zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Für den Belag den Rhabarber waschen, putzen und schräg in 2 cm breite Stücke schneiden. Mit 60 g Rohrzucker mischen. Die Beeren putzen, Erdbeeren abbrausen und vierteln. Die Crème fraîche mit den Eigelben, dem Vanillezucker und dem Bindemittel glatt verrühren.
4. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Hefeteig auf der bemehlten Fläche nochmals gut durchkneten und möglichst dünn rechteckig ausrollen. Das Blech mit dem Teig auskleiden, dabei einen Rand formen. Die Vanillecreme auf den Teig streichen, Rhabarber und Beeren darauf verteilen.
5. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und auf der Obst-Pizza verteilen, die Mandelblättchen darüberstreuen. Den restlichen Zucker mit dem Zimt vermischen und damit die Pizza bestreuen. Im Ofen (unten) ca. 15 Min. backen (bei Umluft: 12-15 Min.). Herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.