


Herzhafte Zwetschgen-Pizza

Fruchtige Pizza mit Zwetschgen oder Pflaumen, Walnüssen und Gorgonzola

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Tomatensoße:

1 Schalotte

1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

240 g stückige Tomaten

(Füllmenge)

etwa 1 EL Zucker

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Belag:

500 g Zwetschgen oder Pflaumen

100 g Walnüsse

125 g Bacon (Frühstücksspeck)

150 g geriebener Mozzarella

150 g Gorgonzola

Hefeteig:

600 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

275 ml Wasser

6 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

2 Eier (Größe M)

3 TL Salz

1 Pr. Zucker

Außerdem:

Balsamico Creme

1 Tomatensoße:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne oder kleinem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel kurz darin anbraten. Tomaten und Zucker hinzufügen und verrühren. Salzen, pfeffern und so lange bei mittlerer Hitze einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Etwas abkühlen lassen.

2 Zwei Backpapierstücke in Blechgröße zuschneiden. Backofen mit dem Backblech vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C
Heißluft etwa 230 °C

3 Belag:

Zwetschgen oder Pflaumen waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Walnüsse grob hacken. Bacon in Streifen schneiden.



4 Hefeteig:

Mehl in einer Rührschüssel mit dem Hefeteig Garant vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche halbieren und in Blechgröße ausrollen. Auf das Backpapier legen und ggf. etwas größer nachrollen. Mit einer Hälfte der Tomatensoße dünn bestreichen und mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen. Die Zwetschgen- oder Pflaumenspalten darauf verteilen, die Walnüsse darüberstreuen und mit Baconstreifen belegen. Den Gorgonzola in Flöckchen darauf setzen. Das Blech aus dem Backofen holen, die Pizza mit dem Backpapier daraufziehen und sofort backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

5 In der Zwischenzeit die zweite Pizza vorbereiten.

6 Die fertige Pizza mit dem Backpapier auf ein Brett ziehen und sofort die zweite Pizza backen. Die gebackenen Pizzen mit Balsamico Creme besprenkeln und nach Wunsch mit frischen Kräutern bestreut servieren.

