



Kürbispizza



 Arbeitszeit: ca. 120 Min.

 Koch- & Backzeit: ca. 10 Min.

 3-4 Personen

 Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Pizzateig

- 500g Pizzamehl La Farina 14
- 1-2g Trockenhefe
- 325 ml kaltes Wasser
- 10g Speisesalz
- 10ml Olivenöl

Kürbisbelag

- 600g Hokkaido-Kürbisfleisch
- 3 rote Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 75ml Gemüsebrühe
- 150g Crème fraîche
- Chili gemahlen
- 225g Mozzarella gerieben
- Etwas Ahornsirup

Zubereitung

Pizzateig:

Für den Teig das Mehl und die Trockenhefe in einer Schüssel vermengen und 1 Minute rühren. Das kalte Wasser nach und nach zugeben und für etwa 10 Minuten kräftig kneten (entweder mit den Händen oder mit der Küchenmaschine), bis ein glatter und geschmeidiger Teig entsteht. Bei Bedarf mehr Wasser hinzufügen. Das Salz über den Teig geben und weitere 2 Minuten kneten. Das Olivenöl auch hinzufügen und 2-3 Minuten unterkneten.

Den Pizzateig in ein verschließbares Plastikgefäß geben und mit etwas Olivenöl bestreichen. Den Teig nun 20-30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen und dann mindestens über Nacht (maximal bis zu 3 Tage) im Kühlschrank (ca. 4 °C) ruhen lassen.

Nach dieser Zeit 3-4 Kugeln aus dem Teig formen. Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche setzen und für 1-2 Stunden ruhen lassen. Der Pizzateig verdoppelt sein Volumen. Danach den Teig flach ausrollen.

Kürbisbelag:

Das Kürbisfruchtfleisch in Scheiben hobeln. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kürbis- und Zwiebelstreifen darin andünsten. Die Gemüsebrühe zugießen und das Kürbisfleisch ca. 8 Minuten in der geschlossenen Pfanne dünsten, dann abgießen und abtropfen lassen.

Die Pizza mit Crème fraîche bestreichen, mit Chilipulver und Mozzarella bestreuen. Die Kürbisscheiben und Zwiebeln auf den Pizzen verteilen.

Die Pizzen im vorgeheizten Backofen auf einem Backblech oder Pizzastein bei 250 °C Ober- / Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Mit Pfeffer würzen und etwas Ahornsirup darauf verteilen. Sofort servieren.





Kürbispizza



 Arbeitszeit: ca. 120 Min.

 Koch- & Backzeit: ca. 10 Min.

 3-4 Personen

 Schwierigkeit: Normal

