

Kochen, essen und geniessen mit Patrick Zbinden

Pizza mit Ziegenkäse und Pfirsich

Zutaten (für 2 Personen)

½ Würfel Hefe (21 g)
1 TL Zucker
250 g Mehl
Salz
2 EL Olivenöl
4 Zweige Thymian
1 EL rosa Pfefferkörner
80 g Speck
4 Pfirsiche (ca. 400 g)
200 g milder Ziegenfrischkäse
1 Glas/Dose Tomatensauce

Rezept aus:

Ch. Kempe
«1 Teig - 50 Pizzas»
GU Verlag

Weitere Bücher zum Thema:

K. Messerli
«Pizza»
AT Verlag

B. Stuber
«Pizza, Flammkuchen & Co.»
GU Verlag

Zubereitung:

Die Hefe mit 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 ½ TL Salz, 2 EL Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen.

Den Thymian abrausen, trockenschütteln und die Blättchen abstreifen. Pfeffer im Mörser zerstoßen. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Den Ziegenkäse in kleine Flocken teilen.

Den Teig dünn ausrollen und mit Tomatensauce bestreichen. Mit Pfirsichen, Speck, Ziegenkäse, Thymian und Pfeffer belegen. Mit Salz würzen.

Im Ofen (unten) ca. 10 Min. backen.