

Apfel - Pizza mit Schinken

Kategorien: Pizza, Kuchen

Zutaten für: 4 Stuecke

150	Gramm	Weizenmehl
10	Gramm	Hefe
1	Prise	Zucker
1/8	Ltr.	Lauwarmes Wasser
		Salz
1	Essl.	Weinbrand
		Butter fuer die Form
250	Gramm	Gekochter Schinken
		Salz
		Weisser Pfeffer
1/4	Teel.	Getrockneter Thymian
1/4	Teel.	Getrockneter Oregano
1		Knoblauchzehe
1	Pack.	Tomatenstueckchen
4	mittl.	Herbsaeuerliche Aepfel
2		Tomaten
1		Ei
100	Gramm	Geriebener Emmentaler

Anleitung:

Mehl in eine Schuessel geben, Mulde formen und die Hefe hineinbroeckeln, Zucker daraufstreuen, Wasser zugiessen und mit etwas Mehl einen Vorteig ruehren. Abgedeckt ca. 10 min. aufgehen lassen. Salz und Weinbrand zufuegen, alles verkneten. Zugedeckt weitere 30 min. gehen lassen. In der Zwischenzeit die Tomatenstueckchen in Oel anduensten, Kraeuter und durchgepressten Knoblauch zufuegen, bei kraeftiger Hitze saemig kochen. Den Teig nochmals durchkneten, kreisfoermig ausrollen und auf ein gefettetes Blech legen. Mit der Tomatenmasse, in Streifen geschnittenem Schinken, Apfelringen und Tomatenscheiben belegen. Ei mit dem Kaese verquirlen, ueber die belegte Pizza geben. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 40 min. backen.