

Apfel - Pizza

Kategorien: Mehlspeisen, Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

150	Gramm	Weizenmehl
10	Gramm	Hefe
1	Schuss	Zucker
1/8	Ltr.	Lauwarmes Wasser
		Salz
1	Essl.	Weinbrand
		Butter für die Form

FÜR DEN BELAG

250	Gramm	Gekochter Schinken
		Salz
		Weißer Pfeffer
1/4	Teel.	Getrockneten Thymian
1/4	Teel.	Oregano
1		Knoblauchzehe
2		Zwiebeln
1	Karton	Tomatenstückchen
4	mittl.	Herbsäuerliche
		Äpfel
2		Tomaten
1		Ei
100	Gramm	Geriebener Emmentaler

Anleitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, Mulde formen und die Hefe hineinbröckeln, Zucker daraufstreuen, Wasser zugießen und mit etwas Mehl einen Vorteig rühren. Abgedeckt 10 min. gehen lassen. Salz und Weinbrand hinzufügen und alles verkneten. Zugedeckt weitere 30 min. gehen lassen. In der Zwischenzeit die Tomatenstückchen in Öl andünsten, Kräuter und durchgepreßten Knoblauch zufügen, bei kräftiger Hitze sämig kochen. Den Teig nochmals durchkneten, kreisförmig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Mit der Tomatenmasse, in Streifen geschnittenen Schinken, Apfelingen und Tomatenscheiben belegen.

Ei mit dem Käse verquirlen, über die belegte Pizza geben. Im auf 200°C vorgeheizten Backofen 40 min. backen.