

## Vollkorn - Pizza

Kategorien: Mehlspeisen, Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

### *TEIG*

---

15	Gramm	Frische Hefe
1/2	Teel.	Zucker
6-7	Essl.	Wasser
225	Gramm	Vollkornmehl
		Salz
25	Gramm	Butter

### *BELAG*

---

1		Zwiebel gehackt
50	Gramm	Durchwachsener Speck, Kleingehackt
1	Essl.	Olivenoel
75	Gramm	Gekochter Schinken, Kleingeschnitten
450	Gramm	Spinat
1	Prise	Muskat
1/2	Teel.	Zitronensaft
225	Gramm	Tomaten
100	Gramm	Mozzarella
1/4	Teel.	Oregano

### Anleitung:

Die frische Hefe + Zucker in Wasser auflösen. 10 Minuten stehenlassen. Mehl in eine Schüssel in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefeflüssigkeit hineingießen. Gut vermischen, bis der Teig fest ist. Teig etwa 30 Min. ruhen lassen. Inzwischen die Zwiebel und den Speck in Öl anbraten, bis alles weich ist, dann den gekochten Schinken dazugeben. Den Spinat waschen und putzen 2 Min. in sprudelndem Wasser kochen. Dem Wasser Muskat, Knoblauch und Zitronensaft hinzufügen. Den Spinat gut abtropfen lassen. Den Teig nochmal durchkneten und auf dem Backblech ausbreiten. Den Spinat auf dem Teig ausbreiten, Speck, Zwiebel und Schinken darauflegen. Die Tomatenscheiben und den Käse darüberdecken und mit dem Oregano bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 40 Min. backen.

# Süsse Pizza mit Eierlikör-Zabaione

Kategorien: Nachtisch, Backen, Saucen, Pizza

Zutaten für: 4 Portionen

## *PIZZA*

---

280	Gramm	Mehl
		Salz
2	Prisen	Zimt, gemahlen
25	Gramm	Frische Hefe
5	Essl.	Walnussoel
20	Gramm	Zucker
		Mehl zum Bearbeiten
100	Gramm	Kandiszucker, zerstoßen

## *SCHOKOLADENSAUCE*

---

50	Gramm	Bitterschokolade
125	ml	Schlagsahne
20	Gramm	Zucker

## *EIERLIKOER-ZABAIONE*

---

150	ml	Milch
50	Gramm	Zucker
6		Eigelb
80	ml	Eierlikoer

### Anleitung:

1. Teig: Salz, Mehl, Zimt mischen. Den Zucker mit der Hefe in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen u. zum Mehl geben. Mit 2 EL Walnussoel in einer Kuechenmaschine mit Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Teig halbieren und 2 Kugeln formen. Auf bemehltes Blech legen, mit Olivenoel bestreichen, abdecken u. an einem warmen Ort 30 min. gehen lassen.

2. Teigkugeln ausrollen. Pizzaform mit Oel auspinseln, 1 Teigplatte in die Form legen, am Rand andruecken, mit Walnussoel bepinseln und Kandiszucker darauf verteilen. Zweite Teigplatte auf Kandiszucker legen

- andruecken, mit Walnussoel bepinseln u. im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad 25 min. backen.

3. Schokosauce: Sahne mit Zucker kurz aufkochen. Feingehackte Schokolade dazu u. unter Ruehren auflösen. Warm stellen.

4. Zabaione: Milch, Zucker und Eigelb ueber dem heissen Wasserbad cremig aufschlagen. Von der Kochstelle nehmen - weiterschlagen, Eierlikoer zugeben und warm stellen.

5. Die Pizza aus dem Ofen nehmen und mit Schokoladensauce u. Zabaione servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Min.