



Pizza

MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST, RUCOLA UND FEIGEN

WOCHEN-HIGHLIGHT

ZUBEREITUNG

Für den Pizzateig das Pizzamehl in eine Schüssel geben und mit Hefe sowie Zucker vermischen. Lauwarmes Wasser, Olivenöl und Salz zufügen und mit den Knet- haken eines Handrührgeräts mindestens 5 Minuten kneten. Aus der Masse 2 Teigballen formen, mit einem Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30-45 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen deutlich vergrößert hat. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche passend für die Pizzableche rund ausrollen und auf die Bleche legen.

Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorhei- zen.

Tomatensauce mit Fünf-Gewürze-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Dann auf den Pizzen verstreichen. Die

Für 2 Pizzen

ZUTATEN

Pizzateig

- 400 g Pizzamehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Zucker
- ca. 250 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL Olivenöl
- ½ TL Salz

Pizzamehl zum Bearbeiten

Belag

- 200 ml Tomatensauce
- ½ TL Fünf-Gewürze-Pulver
- 100 g geräucherte Entenbrust
- 50 g Walnuskerne
- ½ Bund Rucola
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 große oder 4 kleine Feigen
- Salz, Pfeffer

Entenbrust in dünne Scheiben schneiden. Die Feigen waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken. Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Alle vorbereiteten Zutaten, bis auf den Rucola, auf den Pizzen verteilen.

Die Pizzen nacheinander auf dem Rost im Backofen ca. 12-15 Minuten knusprig backen. Vor dem Servieren mit dem Honig beträufeln und mit Rucola garniert servie- ren.

Tipp

Damit der Boden den typischen Steinofeneffekt be- kommt, einfach das Pizzablech im Backofen mit vorhei- zen. Dann die fertig belegte Pizza direkt auf das heiße Blech ziehen und wie beschrieben backen.