

KULINARISCHE REISE DURCH DEN HERBST



Pizzette mit Birnen, Gorgonzola & Radicchio

Zubereitung:

Teig:

Mehl mit dem Salz in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe, ca. 275ml warmes Wasser und Honig in die Mulde geben und von der Mitte her alles gründlich mischen. Nach und nach das Olivenöl zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen ca. 5 Minuten kräftig kneten. Teig in eine Schüssel legen mit Klarsichtfolie zudecken und bei warmer Zimmertemperatur ca. 40 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Aufgegangenen Teig ein paar Mal auf die Arbeitsfläche klopfen, dann in gleiche Teile aufteilen.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche Teigportionen zu Kugeln formen, diese 10 Min. gehen lassen. Danach 1 cm dick ausrollen.

Belag:

Birnen waschen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden. 3 EL Öl in der Panne erhitzen. Birnen von jeder Seite 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gorgonzola entrinden, in Stücke brechen. Fontina entrinden, reiben. Äußere Blätter des Radicchio entfernen, Strunk entfernen, Salat waschen, in Streifen schneiden. Mit feuchtem Küchentuch abdecken, kaltstellen. Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Teig zubereiten, zu 8 Fladen ausrollen, auf 2 geölte Bleche legen. Fontina darauf verteilen, mit Birnen belegen, mit Gorgonzola und Oreganoblättchen betreuen.

Im Ofen auf der untersten Schiene 15 Minuten backen. Mit Walnussöl beträufeln, mit Radicchio bestreut servieren.

Zutaten für 8 Personen:

Für den Teig:

500g Mehl
1 TL Meersalz
1 Würfel Hefe (42g)
2 EL Honig
2 EL Olivenöl

Für den Belag:

4 reife Birnen
5 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer
250 g Gorgonzola
250 g Fontina-Käse
1 gr. Radicchio
3 Stängel Oregano
3 EL Walnussöl

