



Süße Herbst-Pizza

Hauptgericht

ZUTATEN

250 g Heinrichsthaler Edamer Portion,
21 g Hefe (0,5 Würfel),
1/2 TL Honig,
400 g Dinkel-Vollkornmehl und etwas Mehl für die Arbeitsfläche,
4 EL Olivenöl,
Salz,
8 Feigen,
400 g reife Pfirsiche,
1/2 frische Ananas,
Salz,

ZUBEREITUNG

Im ersten Schritt den Teig zubereiten. Dafür die Hefe in eine Schüssel bröseln und mit dem Honig sowie 190 ml lauwarmem Wasser glatt rühren. Dann das Mehl, das Olivenöl und 1 TL Salz zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Nach Bedarf die Mehl- oder Wassermenge variieren. Den Teig anschließend zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Währenddessen die Feigen waschen und diese sowie Ananas und Pfirsiche in Stücke schneiden. Dann den Käse reiben.

Ist der Teig aufgegangen sollte dieser auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch mal gut durchgeknetet werden. Dann die Teigmasse in 2 Portionen teilen und jeweils zu einem Kreis ausrollen. Auf Backpapier legen und mit dem Käse bestreuen. Weiterhin mit den Feigen, Pfirsichen und Ananas belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 240 °C (Umluft: 220 °C; Gas: Stufe höchste Stufe) 10–15 Minuten goldbraun backen.



ZUBEREITUNG

ca. 40 min

*Guten
appetit!*