



BIOSÜDTIROL

Bio-Bauer Franz serviert: Pizza mit Äpfeln & Gorgonzola

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten (4 Portionen)

Teig

500 g Mehl

250 Wasser

21 g Hefe

1 EL Olivenöl

Prise Salz

Optional: 24 h gehen lassen

Belag

300-500 g Käse (Gorgonzola oder frz. Ziegenkasserolle)

1-2 Schalotten oder rote Zwiebeln

100 g Walnüsse

2-3 EL Honig

3-4 Gold Rush

Zubereitung

500 g Mehl mit 1 EL Öl, einer Prise Salz, Hefe und lauwarmen Wasser mischen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig an einem zugluftfreien Ort für ca. 24 Stunden gehenlassen. Den Ofen auf 180-200 C° Ober- und Unterhitze mit Umluft vorheizen. Den Teig auf einem Backblech gleichmäßig ausbreiten.

Für den Belag die Gold Rush in dünne Scheiben und die Schalotten in Ringe schneiden. Beide gemeinsam in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und dann mit dem Honig karamellisieren. Den Teig für 12-15 Minuten backen. Anschließend mit Gorgonzola/Ziegenkäse, dem karamellisierten Schalotten-Gold Rush Mix und den Walnüssen belegen. Die belegte Pizza anschließend nochmals für 5-10 Minuten in das ausgeschaltete Rohr geben, bis der Käse geschmolzen ist. Mit einem Lächeln servieren.

Franz' Tipp:

Je nach Wunsch vor dem Servieren mit Rucola und Honigtropfen ergänzen. Guten Appetit!