

PFIFFERLINGS PIZZA

PFIFFERLINGS PIZZA

Die Pfifferlingssaison ist fast vorbei, trotzdem will ich die kleinen Pilze noch nicht vom Speiseplan streichen! Die passen ja zu so vielem - als Tapas, herzhafte Waffeln, Pasta, geschmort mit Fleisch, als Omlette oder als Bruschetta... und natürlich auf Pizza. Da gab es schon diese Variante mit toskanischer Salami und Mangold oder diese hier mit Bacon und Rucola. Mit einer wunderbaren Tomatensauce, Speck, Salami, frischen Frühlingszwiebeln und etwas Käse. So gibt einem die Pizza wenigstens einen guten Grund dem Sommer nicht allzu lange hinterher zu trauern und sich auf den Herbst zu freuen!



Zutaten für 1 große Pizza:

Für den Teig:

210g Mehl

40g Hartweizengrieß

21g frische Hefe

10g Salz

150g Wasser

Für die Sauce:

200g Allzweck-Tomatensauce oder:

200g Pizzatomaten

4 Zweige Oregano

Pfeffer und Salz

½ TL Paprikapulver, edelsüß

1 Prise Cayennepfeffer

Für den Belag:

150g Gouda, gerieben

200g Pfifferlinge

½ EL Öl, z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl

15 Scheiben Salami oder 125g magere Speckwürfel

2 Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig wie hier beschrieben verkneten und 30-60 Minuten lang gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt hat. Während der Teig geht werden die Pizzatomaten für die Sauce in einer Schüssel mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und Cayennepfeffer gewürzt. Den fein gehackten Oregano untermengen und die Sauce einige Minuten ziehen lassen. Wer nach der Tomatenernte vorgesorgt hat kann jetzt die Allzweck-Tomatensauce verwenden.

Die Pilze putzen und in einer Pfanne mit heißem Öl rundherum 5 Minuten anbraten. Mit einer

großen Pfanne oder in zwei Durchgängen arbeiten. Die Pilze mit Pfeffer und Salz würzen.

Den fertig gegangenen Teig in Form ziehen oder ausrollen und auf das Blech spannen. Die Sauce gleichmäßig auf dem Teig ausstreichen und die Hälfte vom Käse darüber verteilen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Jetzt erst die Salami oder die Speckwürfel und dann den sehr dünn aufgeschnittenen, weißen Anteil der Frühlingszwiebel auf der Pizza auslegen. Den restlichen Käse darüber streuen und die Pfifferlinge auf der Pizza platzieren. Den grünen Anteil der Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und beiseite stellen.

Die Pizza unter Sichtkontrolle 25-30 Minuten in den Ofen schieben. Aus dem Ofen holen, sobald der gewünschte Bräunungsgrad der Pizza erreicht ist. Mit den grünen Frühlingszwiebelringen bestreuen.

So lässt sich der nahende Herbst genießen!