

# PIZZA MIT PFIFFERLINGEN UND BACON

## PIZZA MIT PFIFFERLINGEN UND BACON

Bessere Hälfte hat sich mal wieder eine Pizza gewünscht und nichts ist flexibler als ein toller, saisonaler Pizzabelag. Diesmal gab es eine Variante mit frischen Pfifferlingen, Bacon und Rucola aus dem Garten. Sehr lecker und absolut unkompliziert gezaubert. Ob ihr dabei eher „fetten“ Bacon oder magere Schinkenwürfel nehmt ist übrigens komplett euch überlassen - ich habe beide Varianten ausprobiert und diese Pizza mit Pfifferlingen und Bacon ist so oder so super lecker.



Zutaten für 1 große Pizza:

Für den Teig:

1/2 Hefewürfel (21 g)

210g Weizenmehl

40g Hartweizengries

10g Salz

170 ml lauwarmes Wasser

### Für den Belag:

250g Pizzatomaten

1/2 Bund Petersilie

Pfeffer & Salz

100g Gouda

200g Pfifferlinge

1 kleine Zwiebel

1 EL neutrales Pflanzenöl

8 Scheiben Bacon ( 50g magere Schinkenwürfel)

1 kleines Bund Rucola

### Zubereitung:

Im ersten Schritt wird der schon oft beschriebene Pizzateig zubereitet. Alle Zutaten wie beschrieben zusammen in die Rührschüssel der Küchenmaschine\* geben und den Teig gründlich verkneten. Für 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

In dieser Zeit das Öl in eine Pfanne geben und die geputzten Pilze darin braten. Kurz vor Ende die fein gehackten Zwiebelwürfel dazu geben. Die Pilze kurz beiseite stellen.

Den fertigen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Pizzablech\* ziehen. Alternativ könnt ihr ihn auch direkt auf das Backblech legen – ich finde aber, dass der Teig auf einem Pizzablech noch einen Tick knuspriger wird.

Die Pizzatomaten mit der fein gehackten Petersilie, Pfeffer und Salz vermengen und gleichmäßig auf dem Teig verteilt. Darüber den geriebenen Gouda und die Schinkenwürfel oder Baconstreifen verteilen. Die gebratenen Pfifferlinge ebenfalls auf der Pizza platzieren.



Den Backofen auf 200°C (bei mir im Pizzamodus) vorheizen und die Pizza für 25 Minuten in den Ofen schieben.



Die fertig gebackene Pizza aus dem Ofen holen. Den Rucola waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Den würzigen Salat auf der Pizza verteilen.



In Stücken schneiden und sofort servieren. Dazu passt ein Glas guter Rotwein.

Lasst es euch schmecken!

