



MINI-PIZZA // BIRNEN-GORGONZOLA

REZEPT FÜR CA. 36 STÜCK (2 PIZZA-BLECH)

TEIG

Das Mehl, die Wildblüten und das Salz in einer Schüssel vermischen. Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser anrühren und zusammen mit dem Olivenöl zum Mehl geben. Den Teig solange kneten, bis er nicht mehr klebt und geschmeidig wird. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem feuchten Küchentuch die Schüssel abdecken. Den Teig nun ca. 90 Minuten ruhen lassen bis er sein Volumen verdoppelt hat.

BACKEN

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Pizzateig dünn auswallen und mit runden Ausstechförmchen von einem Durchmesser von ca. 8 cm kleine Pizzas ausstechen. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Danach die Pizzas auf ein Backblech mit Backpapier geben und mit den Birnen und dem Gorgonzola belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend die Pizzas für ca. 10 Minuten in den auf 250°C vorgeheizten Backofen schieben.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

- 500 G WEISSMEHL
- 25 G FRISCHHEFE
- 300 ML LAUWARMES WASSER
- 2 EL OLIVENÖL
- 1 EL GETROCKNETE WILDBLÜTEN
(Z.B. KORNBLOMEN, HOLUNDER,
LAVENDEL, ORANGENBLÜTEN)
- 1 TL MEERSALZ
- 2 BIRNEN, GESCHNITTEN
- 300 G GORGONZOLA
- MEERSALZ ZUM WÜRZEN
- SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO