

Pizza Rezepte

Appenzeller Pizza

Anzahl: 1 Pizza

Gattung: Backen, Käse, Pikant, Pizza, Speck

200 g Ruchmehl
1/4 geh. TL Salz
1 dl Milch; +/-

10 g Hefe
25 g Butter

BELAG

4 Essl. Tomatenpüree; +/-
2 Knoblauchzehen
4 Zwiebeln

200 g Speckwürfel
250 g Appenzeller Käse
1 Tomate

Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe in etwas Milch auflösen und beifügen. Die Butter schmelzen, die restliche Milch beigeben und zum Mehl gießen. Alles zu einem glatten Teig kneten. An einem warmen Ort 1/2 Stunde ruhen lassen.

Den Teig rund auswallen und auf ein Blech legen. Das Tomatenpüree auf dem Teig verstreichen und den Knoblauch darüber pressen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit den Speckwürfelchen andünsten. Auf dem Teigboden verteilen. Den Käse an der Röstiraffel reiben und über die Pizza verteilen. Die Tomate in Scheibchen schneiden und auf den Käse legen.

Die Pizza im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille fünfundzwanzig bis dreißig Minuten backen.