

# Pizza Rezepte

## Apfelpizza Mit Thymian Pikant

Gattung: Teigwaren, Apfel, Pizza

---

### Für den Teig

150 g	Weizenmehl	Salz
10 g	Hefe	1 Essl. Weinbrand
1 Spritzer	Zucker	Butter für die Form
1/8 Liter	lauwarmes Wasser	

### Für den Belag

250 g	gekochter Schinken	1 Becher	Tomatenstückchen
	Salz	4	mittelgroße herbsäuerliche
	weißer Pfeffer		-Äpfel
1/4 Teel.	getrockneten Thymian	2	Tomaten
1/4 Teel.	Oregano	1	Ei
1	Knoblauchzehe	100 g	geriebener Emmentaler
2	Zwiebeln		

---

Mehl in eine Schüssel sieben, Mulde formen und die Hefe hineinbröckeln, Zucker darauf streuen, Wasser zugießen und mit etwas Mehl einen Vorteig rühren. Abgedeckt 10 min. gehen lassen. Salz und Weinbrand hinzufügen und alles verkneten. Zugedeckt weitere 30 min. gehen lassen. In der Zwischenzeit die Tomatenstückchen in Öl andünsten, Kräuter und durchgepressten Knoblauch zufügen, bei kräftiger Hitze sämig kochen.

Den Teig nochmals durchkneten, kreisförmig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Mit der Tomatenmasse, in Streifen geschnittenen Schinken, Apfelingen und Tomatenscheiben belegen. Ei mit dem Käse verquirlen, über die belegte Pizza geben. Im auf 200°C vorgeheizten Backofen 40 min. backen.