

Kürbis Pizza

08.November 2023

Zutaten für 8 Stück

100 g Kürbiskern-Schinken

1 Pkg. Pizzateig

470 g glattes Mehl

230 ml Wasser

1Pkg Trockenhefe

½ TL Salz

50 ml Olivenöl

1Pkg Mini-Mozzarella

1Dose Pizza-Tomatensauce

Etwas Kürbiskerne

Zubereitung

Für den Pizzateig Hefe in einem Glas Wasser vermengen und mit den restlichen Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und diese in einer großen Schüssel abgedeckt für mindestens 90 Minuten ruhen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Den Teig nochmals durchkneten und in 8 gleichgroße Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte mit den Fingern flach drücken.

Ein Blatt Kürbiskern-Schinken halbieren und eine Hälfte in die Mitte des Teiges legen, darauf einen Esslöffel Pizza-Tomatensauce sowie eine Kugel Mini Mozzarella geben. Danach die zweite Hälfte vom Schinken darauflegen und die Außenränder vorsichtig zur Mitte schlagen und eine Kugel formen.

Mit Hilfe einer Küchenschnur die Pizzakugeln so umwickeln, bis Achteln entstehen und die Pizzakugel die Form eines Kürbisses bekommt (locker umwickeln, der Teig geht beim Backen noch auf).

Anschließend die Pizzakugel im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft für 15 - 20 Minuten goldgelb backen. Kurz überkühlen lassen und die Schnur langsam entfernen. In die Mitte einen Kürbiskern als Stiel stecken.

