

SPARGEL-SPECK-PIZZA



Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Den Germ zerbröseln und mit etwas Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit dem Mehl zu einem Vorteig verrühren und ca. 10 Minuten gehen lassen. Dann mit Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verkneten und ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen längs in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Wasser mit Salz und Zucker ca. 2 Minuten garen. Danach herausnehmen und abtropfen lassen. Inzwischen den Backofen auf 250 °C vorheizen.
3. Den Teig vierteln, die Teigstücke auf etwas Mehl ausrollen und auf ein geöltes Backblech geben. Passierte Tomaten darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pizzen im Backrohr auf unterster Schiene ca. 8 Minuten backen. Inzwischen den Mozzarella würfeln, den Pecorino fein hobeln und den Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck in feine Streifen schneiden. Mozzarella, Schinkenspeckstreifen und Spargel auf die Pizzen verteilen und weitere 4 Minuten backen. Herausnehmen und sofort mit Rucola und Pecorino belegen. Mit Aceto Balsamico und dem Olivenöl beträufeln und servieren.

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

400 g Mehl
20 g frischer Germ

ca. 250 ml lauwarmes Wasser
Oder TANTE FANNY Frischer Blech-Pizzateig

Für den Belag:

300 g Spargel grün
100 g HANDL TYROL Tiroler Speck g.g.A.
Schinkenspeck
200 ml Tomaten passiert
100 g Mozzarella
40 g Pecorino
1 Bund Rucola gewaschen
2 EL Aceto Balsamico
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Zucker