

Kürbis-Lauch-Pizza

Zutatenliste:

700g	Mehl zuzüglich Mehl zum Verarbeiten (für Pizza geeignet sollte es sein)
2g	Hefe (ca. 2 erbsengroße Kügelchen)
1	Lauchstange
50g	Butter
100g	Speckwürfel
45ml	Olivenöl zuzüglich Öl zum Beträufeln
500g	Kürbis (z.B. Butternusskürbis)
400g	körniger Frischkäse oder Ricotta
2 Beutel	Mozzarella
150g	Räuchergouda (oder normaler Gouda) in Scheiben
	Thymian zum Bestreuen
	Salz



Zubereitung:

1. Am Vortag Pizzateig mit 450ml kaltem Wasser Mehl und Hefe vorbereiten – ca. 5 Minuten kneten, dann 20g Salz zugeben und weitere 8 Minuten kneten. In eine geölte Schüssel geben und zugedeckt ca. 2-3 Stunden gehen lassen.
2. Dann Teig vierteln, zu Kugeln formen, in Frischhaltedosen geben und 12-24 Stunden kaltstellen. Etwa 2-3 Stunden vor der Weiterverarbeitung bei Zimmertemperatur gehen lassen.
3. Backrohr auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
4. Lauch in ca. 8cm lange Stücke schneiden, längs halbieren. Butter und 30ml Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauch darin bei mittlerer Hitze rundum anbraten, Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 15 Minuten weich schmoren.
5. Kürbis entkernen, ggf. schälen, in Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen. Kürbis mit 15ml Öl beträufeln, salzen und auf mittlerer Schiene 15-20 Minuten weich backen. Herausnehmen und beiseitestellen.
6. Pizzateig zu runden Pizzaböden – ca. 27cm Durchmesser - ziehen bzw. drücken. Je ¼ des Frischkäses drauf verteilen, ¼ vom klein geschnittenem Mozzarella, Lauch, Kürbis und Speckwürfel drauf verteilen. Mit einem Viertel des Räucherkäses belegen.
7. Pizza samt Packpapier ca. 25 Minuten auf Pizzastufe bzw. auf Ober/Unterhitze ca. 180 bis 200 Grad backen bis der Rand die gewünschte Bräune hat –alternativ auf einem Pizzastein.