



Selbstgemachte Pan-Pizza mit Apfel und Bacon



Zutaten

Für den Teig:

2 - 3	Pan-Pizza-Formen
3 EL	Röstzwiebeln
140 ml	lauwarmes Wasser
300 g	Mehl
	Salz
50 g	Quark
1/2 Würfel	frische Hefe

Für den Belag:

2 rote	Äpfel
5 Zweige	Rosmarin
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
300 g	Cheddar
200 g	Schmand
	Oliveöl
10 Scheiben	Bacon
1/2 Topf	Gartenkresse

Rezeptinfo

Zutaten für 2-3 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 1 Std. Gehzeit + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 7137 kJ, 1706 kcal, 151 g Kohlenhydrate, 72 g Eiweiß, 95 g Fett, 219 mg Cholesterin, 14 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Du liebst es neue Pizzavariationen auszuprobieren? Dann solltest du unbedingt unsere selbstgemachte Pizza mit Apfel und Bacon testen! Bei unserer Apfel-Bacon-Pizza ist nicht nur der Belag etwas ganz Besonderes, sondern auch der Teig. Wir haben uns bei dieser Pizza für einen selbstgemachten Teig mit Quark und Röstzwiebeln entschieden. Anstatt einer fruchtigen Tomatensoße, wird bei dieser Pizza Schmand als Basis genommen. Anschließend wird die Pizza dann mit Apfelscheiben und angebratenem Bacon belegt. Natürlich darf der Käse bei einer Pizza nicht fehlen, weshalb wir unsere Apfel-Bacon-Pizza noch mit geriebenem Cheddar bestreut haben. Zum Schluss kommt dann auch noch etwas Rosmarin und Kresse auf unsere Apfel-Bacon-Pizza. Knusprig gebacken ist unsere Apfel-Bacon-Pizza einfach unwiderstehlich! Also probiere die Pizza auf jeden Fall auch einmal selbst aus! So geht's:

Step 1:

Zuerst machst du den Röstzwiebel-Pizzateig. Dazu das Mehl in eine Schüssel schütten. Dann die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zusammen mit dem Quark zum Mehl geben. Den Teig mit 1 TL Salz würzen und zu einem elastischen Teig verkneten. Jetzt mit einem feuchten Tuch bedecken und den Teig für mindestens eine Stunde gehen lassen. Nach der Gehzeit die Röstzwiebeln in den Teig einarbeiten.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du dich um den Belag kümmern. Dazu den Bacon in einer Pfanne halb knusprig anbraten. Den Schmand gut mit Salz und Pfeffer verrühren. Den Cheddar kannst du grob raspeln und den Rosmarin zupfen und dann fein hacken.

Step 3:

Nun fettest du die Pan-Pizza-Formen gut mit Olivenöl ein und drückst den Teig in die Formen. Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann kannst du die Äpfel entkernen und in schmale Spalten schneiden. Zuerst kommt die Schmandcreme auf den Teig, danach streust du zwei Drittel vom Cheddar oben drauf, dann die Apfelscheiben und den Bacon darauf verteilen und zum Schluss nochmals Rosmarin und den Rest des Cheddars aufstreuen. Die Pizza im heißen Ofen für ca. 16 Minuten goldbraun backen. Mit Kresse bestreut servieren.