



Vollkorn-Pizza mit Kürbis und Prosciutto crudo del Grotto

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

Für den Teig

- 200g Vollkornmehl
- 3EL Olivenöl extra vergine
- 110ml Wasser
- 10g Backpulver
- n.b. Salz
- n.b. Weissmehl für die Arbeitsfläche

Für den Belag

- 150 Kürbis Delica
- 200 Zwiebeln
- 50 Crème fraîche
- 100 Prosciutto crudo del Grotto
- 1 Zucker
- 50 Butter
- n.b. Bund Thymian
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, zwei grosszügige Prisen Salz und eine Prise Backpulver dazugeben und mischen.
2. In der Mitte eine Vertiefung machen und etwas Öl und Wasser hineingeben und mit der Hand zu kneten beginnen.
3. Nicht das ganze Wasser aufs Mal dazugeben; wie viel Wasser das Mehl aufnimmt, kann je nach der Sorte des verwendeten Mehls variieren und man benötigt mehr oder weniger Wasser.

4. Den Teig kneten, bis er glatt, elastisch und homogen ist.
5. Eine Kugel formen zugedeckt in einer Schüssel oder in Folie gewickelt ruhen lassen.
6. Zwiebeln schälen und in Scheiben von 3 bis 4 mm schneiden.
7. Hälfte des Butters in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten.
8. Nach ein paar Minuten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und weitere 3 bis 4 Minuten braten, bis die Zwiebeln caramolisieren und goldbraun werden.
9. Vom Herd nehmen.
10. Kürbis waschen und in 3 bis 4 mm dicke Scheiben schneiden (die Schale kann man dran lassen oder entfernen).
11. Den Rest der Butter in einer anderen grossen Pfanne mit 4 Esslöffeln Öl erhitzen und die Kürbisscheiben, jeweils ein paar aufs Mal, einige Minuten beidseitig braten, bis sie leicht gebräunt sind.
12. Den Backofen auf 220 °C aufheizen.
13. Den Teig in zwei Hälften teilen, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Fladen mit 26 cm Durchmesser auseinanderziehen oder auswallen.
14. Teigfladen auf zwei mit Backpapier belegte Kuchenbleche legen und 10 Minuten backen (sie können auch einzeln nacheinander gebacken werden).
15. Aus dem Ofen nehmen, Teig mit Crème fraîche bestreichen, Zwiebeln und Kürbis darauf verteilen.
16. Mit Salz, Pfeffer und Thymianblättchen würzen.
17. Pizzas nochmals für 10 Minuten in den Ofen schieben oder bis die Ränder des Teigs beginnen, braun zu werden.
18. Pizzas aus dem Ofen nehmen, mit den Scheiben vom Prosciutto Crudo del Grotto garnieren und sofort servieren.