Pizza mit Birnen, Camembert, Lauch, Salami

Salz, Pfeffer	500 g Mehl	1 Würfel Hefe
1 TL Honig	250 ml Wasser	2 EL Olivenöl
100 g Schmand	1 Birne	1 Stange Lauch
50 g Salami	200 g Camembert	Meersalz

Für den Teig die Hefe zerbröseln und mit dem Honig in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Das Hefewasser, das Olivenöl und das Salz hineingeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt für 30 - 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
Aus dem Teig zwei runde Pizzen formen und auf je ein Backblech legen. Den Schmand auf den beiden Pizzen verstreichen. Die Birne schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und auf den Pizzen verteilen.
Die Pizzen bei 200°C Umluft für 15 Minuten in den heißen Backofen geben.
Die Pizzen herausnehmen und mit dem in Ringen geschnittenen Lauch, der Salami und dem in Scheiben geschnittenen Camembert belegen. Mit Meersalz, Pfeffer würzen und nochmals für 10 Minuten in den Backofen geben.

NN am 06. Oktober 2026