

Steinpilz-Pizza

Zutaten:

- 250 g frische Steinpilze
- 250 g Mehl
- 150 ml Tomatensoße
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 60 g Margarine
- 50 g gewürfelter Schinkenspeck
- 50 g geriebenen Emmentaler
- 1 Esslöffel Waldhonig
- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 4 Zweige Thymian
- Pizzagewürz



Zubereitung:

- zerbröckelte Hefe und Zucker in 125 ml lauwarmen Wasser auflösen
- zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen
- Margarine zerlassen, mit Mehl und Salz in eine Schüssel geben
- aufgelöste Hefe zufügen und mit einem Quirl verkneten
- zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen
- Teig auf einem Blech ausbreiten
- zimmerwarmen Honig über die gesamte Fläche dünn verteilen
- mit der Tomatensoße den Honig komplett bedecken (Honig wird sonst schwarz und schmeckt bitter !)
- Steinpilze auflegen
- Schinkenspeck gleichmäßig verteilen
- Käse darüber streuen
- nicht zu viel Pizzagewürz darüber geben
- nach Belieben mit etwas frischem Thymian belegen
- bei 200° rund 40 Minuten im Ofen backen lassen

Rezept von:

