

# Pizza mit Kürbis

## Langzeitführung

### Zutaten für 8 Stück:

#### Teig:

900 g	Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl Type 630
100 g	Grieß
20 g	Salz
ca. 680 ml	Wasser
20 g	Olivenöl
2 g	Hefe

---

1.750 g Gesamtteig

#### Belag:

500 g	Hokkaido Kürbis
2	Birnen
2	Zwiebeln rot
200 g	Crème fraîche
	Honig
	Walnüsse geröstet
	Rucola
	Thymian
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

#### Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 – 12 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 6 Minuten Stufe 4

**Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte**

Den Teig in eine ausgeölte Teigwanne geben, verschließen und 12 – 24 Stunden im Kühlschrank bei 7 – 8 °C ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig in 8 gleich große Stücke teilen, diese mit etwas Mehl bestäuben, zu runden Kugeln formen und abgedeckt weitere 45 – 60 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Teiglinge mit etwas Mehl zu Pizzen ausziehen oder mit dem Wellholz ausrollen. Die Pizza auf den bemehlten oder mit Backpapier belegten Backschieber legen.

Nun die Pizza mit Crème fraîche, Kürbis, Birne, Zwiebeln und Walnüsse belegen. Bevor die Pizza in den Ofen eingeschoben wird, die Pizza mit Honig beträufeln. Dann direkt auf den heißen Schamottestein schieben und backen. Die fertige Pizza mit frischem Rucola servieren.

#### Belag:

Den Kürbis waschen, aushöhlen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel und die Birne in dünne Streifen schneiden und die Crème fraîche Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Im Holzbackofen:  
Bei 320–420 °C einschießen  
Backzeit: ca. 2–4 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 320 °C  
Unterhitze: 235 °C  
Backzeit: ca. 5 – 7 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 250 °C einschießen  
Backzeit: ca. 10 – 15 Minuten