



Chicorée-Birnen-Pizza

Zutaten

Für den Pizzateig

- 250 g Dinkelmehl type 630
- 21 g frische Hefe | entspricht einem halben Hefewürfel
- 1 Prise Rohrzucker
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Für den Belag

- 150 g Seidentofu
- 2 EL Hefeflocken
- 1 EL Mandelmus
- 2-3 EL Birnendicksaft | kann durch Ahornsirup ersetzt werden
- 1 Prise Salz
- Ein halbes Bund frischer Thymian (ca. 10-12 Zweige)
- 2 Chicorée-Köpfe | ca. 380-400 Gramm
- 350-400 g Birnen | zum Beispiel Typ Abate
- 15 g Pinienkerne
- 2 EL frischer Zitronensaft
- Meersalz

Zubereitung (45 Minuten Ruhezeit für den Teig + 25 Minuten Arbeitszeit + 20 Minuten Backzeit)

1. 250 g Dinkelmehl in eine große Rührschüssel geben und in die Mitte mit der Hand eine Kuhle graben. Zwei Drittel des warmen Wassers in die Kuhle gießen und einen halben Hefewürfel mit einem Löffel darin auflösen. Eine Prise Rohrzucker in das Hefewasser einrühren. Schüssel für fünf Minuten mit einem Handtuch abgedeckt stehen lassen, bis die Hefe anfängt zu arbeiten.
2. Dann das Salz auf den Mehrrand streuen, das restliche lauwarme Wasser hinzu gießen und mit einem Löffel nach und nach das Mehl immer mehr in die Flüssigkeit einrühren. Zutaten mit beiden Händen zu einem Teig verkneten. 1 EL Olivenöl in den Teig einkneten und diesen auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-4 Minuten intensiv zu einer weichen, geschmeidigen Teigkugel verarbeiten. Teigkugel in eine Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ohne Zugluft etwa 45 Minuten gehen lassen.
3. Für den Pizzabelag Seidentofu mit Hefeflocken, Mandelmus, Blättchen von 5 Thymianzweigen, einer Prise Salz und 1 EL Birnendicksaft in einen Mixer geben und zu einer gleichmäßigen Masse pürieren.
4. Chicorée waschen, den Strunk großzügig abschneiden und den restlichen Chicorée in feine Streifen schneiden. Birne(n) waschen, vierteln und entkernen. Dann die Birne(n) in feine Spalten aufschneiden.
5. Ofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze (oder 200 g Umluft) erwärmen und ein Blech mit Backpapier bereit stellen.
6. Aufgegangenen Pizzateig aus der Rührschüssel nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals 2-3 Minuten geschmeidig kneten. Anschließend rund oder eckig ausrollen, so dass die Pizza auf das Backblech passt. Pizzaboden mit dem Seidentofu-Belag bis zum Rand hin gleichmäßig bestreichen. Dann die Chicorée-Streifen und Birnenstücke über die gesamte Pizza verteilen. Etwas frischen Zitronensaft, eine Prise Salz und 2 EL Birnendicksaft über die Pizza geben. Die Blättchen von etwa 5-8 Zweigen Thymian auf die Pizza streuen und ab damit in den vorgeheizten Ofen.
7. Pizza im Ofen bei 210 Grad Ober- und Unterhitze rund 20 Minuten fertig backen, bis sie am Rand leicht bräunlich wird und schön kross ist. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, mit einem stabilen Messer leicht hacken und die Pizza damit zum Schluss bestreuen. Noch ein paar Blättchen frischen Thymian dazu & guten Appetit!