Pizza mit Schinken, Pfirsich und Ziegenkäse

Es muss nicht immer Pizza Salami sein! Das Rezept für Pizza mit Schinken, Pfirsich und Ziegenkäse ist ein echter Geheimtipp aus der Sommerküche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

20 g	Hefe
1 TL	Zucker
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
2 EL	Olivenöl
4 Zweige	Thymian
1 EL	Pfefferkörner (rosa)
90 g	Pancetta ((Bauchspeck))
350 g	Pfirsiche
200 g	Ziegenfrischkäse
1 Glas	Tomatensauce

Zubereitung

1. Für die Pizza mit Schinken, Pfirsich und Ziegenkäse zunächst aus Mehl, Hefe, Olivenöl, Zucker und Salz einen Hefeteig zubereiten und diesen zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250°C (Umluft: 220°C) vorheizen. Thymian unter fließendem Wasser waschen, dann trockentupfen und die Blätter abzupfen.

3. Pancetta klein würfeln. Pfirsiche waschen, halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. Pfeffer zermörsern und Ziegenkäse in kleine Stücke zupfen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf dünn ausrollen. Gleichmäßig mit Tomatensauce bestreichen und mit Salz und zerstoßenem Pfeffer würzen.

5. Mit Pfirsichen, Ziegenkäse, Pancetta und Thymian belegen und im Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, anrichten und sofort servieren.

Tipp

Die Pizza mit Schinken, Pfirsich und Ziegenkäse nach Belieben mit Preiselbeeren und/oder einigen gehackten Walnüssen verfeinern.