

Gürbetaler Surchabispizza

Für 4 Portionen:

Teig:

250g Mehl
2 Kl Olivenöl
1 dl Wasser
10g Hefe
1 Kl Salz

Zubereitung des Teiges:

Mehl, Salz, Öl und Wasser zu einem glatten Teig verkneten, den Teig einige Zeit (ca. 30 min.) ruhen lassen.

Belag:

250g Crème fraîche
200g Speckwürfeli
150g Reibkäse z.B. Greyerzer
250g Sauerkraut gekocht
Nach Belieben Salz, Pfeffer, frische oder getrocknete Kräuter.

Zubereitung und Backen der Pizza:

Den Teig in vier kleine runde oder in einen grossen Ballen formen und jeweils sehr dünn auswallen. Den ausgewallten Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Crème fraîche bestreichen. Dann mit Käse bestreuen und den Speck und das gekochte Sauerkraut darauf verteilen. Nach Belieben würzen mit Salz, Pfeffer, Kräuter etc. Bei 220°C ca. 10 min in der Ofenmitte backen.

Tips:

- Es kann auch fertiger, ausgewallter Pizzateig verwendet werden.
- Es können beliebig viel Speckwürfeli und Sauerkraut darauf verteilt werden.
- Es kann auch eine vegetarische Variante daraus gemacht werden, indem der Speck durch Maiskörner, angedünstete Zucchetti- oder Peperonistreifen ersetzt wird.
- Den Reibkäse vor dem Sauerkraut auf den Pizzaboden verteilen, damit es keinen zähen „Deckel“ gibt.
- Im Hofladen von Hännis in Gelterfingen (burebeck.ch) ist süss-saurer Sauerkrautsalat (Inhalt ca. 250g) erhältlich, der von der Sauerkrautfabrik in Mühlethurnen produziert wird. Dieser passt auch hervorragend als Belag auf die Pizza.

Ä Guete!