

# Pizza mit Speck und Zwiebeln

Pizza

## Zutaten (4 Personen)

- » 250g Mehl
- » 20g Hefe
- » 1/2 TL Zucker
- » 125ml Milch
- » 1/2 TL Salz
- » 30g Butter/Margarine
- » 300g Zwiebel(n)
- » 3 EL Olivenöl
- » Salz & Pfeffer
- » 200g Frühstücksspeck
- » 500g Dosentomaten
- » bunter Pfeffer
- » 50g ger. Pecorino

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben. Hefe mit Zucker in der lauwarmen Milch auflösen und mit Salz sowie Butter unter das Mehl mischen. Den Teig kräftig durchkneten und kühl gestellt 2-3 Stunden gehen lassen.

2. Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Das Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. 2-3EL Wasser, Salz sowie Pfeffer zufügen und die Zwiebeln ca. 10min schmoren lassen. Den Frühstücksspeck fein würfeln und in einer Pfanne ohne Fettzugabe kurz anbraten. Die Tomaten abtropfen lassen und etwas zerkleinern.

3. Ofen auf 180°C vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche oval ausrollen. Auf ein gefettetes Blech legen, mehrmals einstechen. Zwiebeln, Speck, Tomaten darauf verteilen. Pizza 30-35min backen. 10min vor Backzeitende bunten Pfeffer und Pecorino aufstreuen. Evtl. mit Basilikum garnieren.

Nährwerte: 610kcal/E24g/F34g/KH52g pro Portion

angelegt am: 26.07.2004

Rezept-Nr: 1194

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke