

# Herzhafte Zwetschgen-Pizza

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Min.



**Für das Backblech (40 x 30 cm):**  
Backpapier

**Tomatensoße:**

1 Schalotte  
1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl  
1 Dose stückige Tomaten (240 g)  
etwa 1 EL Zucker  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

**Belag:**

500 g Zwetschgen oder Pflaumen  
100 g Walnüsse  
125 g Bacon (Frühstücksspeck)  
150 g geriebener Mozzarella  
150 g Gorgonzola

**Hefeteig:**

600 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
275 ml Wasser  
6 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl  
2 Eier (Größe M)  
3 gestr. TL Salz  
1 Pr. Zucker

**Außerdem:**

Balsamico Creme

1 **Tomatensoße:**

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne oder kleinem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel kurz darin anbraten. Tomaten und Zucker hinzufügen und verrühren. Salzen, pfeffern und so lange bei mittlerer Hitze einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Etwas abkühlen lassen.

2 Zwei Backpapierstücke in Blechgröße zuschneiden. Backofen mit dem Backblech vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 250°C**  
**Heißluft: etwa 230°C**

3 **Belag:**

Zwetschgen oder Pflaumen waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Walnüsse grob hacken. Bacon in Streifen schneiden.

4 **Hefeteig:**

Mehl in einer Rührschüssel mit dem Hefeteig Garant vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche halbieren und in Blechgröße ausrollen. Auf das Backpapier legen und ggf. etwas größer nachrollen. Mit einer Hälfte der Tomatensoße dünn bestreichen und mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen. Die Zwetschgen- oder Pflaumenspalten darauf verteilen, die Walnüsse darüberstreuen und mit Baconstreifen belegen. Den Gorgonzola in Flöckchen darauf setzen. Das Blech aus dem Backofen holen, die Pizza mit dem Backpapier daraufziehen und sofort backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**

5 In der Zwischenzeit die zweite Pizza vorbereiten.

6 Die fertige Pizza mit dem Backpapier auf ein Brett ziehen und sofort die zweite Pizza backen. Die gebackenen Pizzen mit Balsamico Creme besprenkeln und nach Wunsch mit frischen Kräutern bestreut servieren.