

## Pfirsich-Pizza mit Schinken



### Zutaten für 4 Personen:

#### Für den Teig:

1 Päckchen Trockenhefe  
260 ml lauwarmes Wasser  
350 g Mehl  
1 TL Salz, 4 TL Zucker  
2 EL Olivenöl

#### Für den Belag:

4 Pfirsiche, 3 Lauchzwiebeln  
125 g Mozzarella  
2 Zweige Rosmarin  
4 kleine, runde Ziegenfrischkäse  
8 Scheiben westfälischer Schinken

### Zubereitung:

Die Hefe in das Wasser hineinrühren und 10 Minuten gehen lassen. Das Salz mit dem Mehl vermischen, die Hefe und die restlichen Teigzutaten zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten.

Aus dem Teig mit eingeöhlten Händen vier Kugeln formen. Den Teig bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Die Pfirsiche waschen, das Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Mozzarella würfeln.

Je zwei Teigkugeln auf ein gefettetes Backblech geben, mit etwas Mehl bestäuben und mit den Händen zu ovalen Fladen (ca. 20 x 30 cm) ausstreichen. Der Teig muss relativ dünn sein. Die Fladen leicht einölen und mit je einem in Spaltengeschnittenen Pfirsich belegen, mit den Lauchzwiebeln und den gehackten Rosmarinnadeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 250° C ca. 7 Minuten backen.

Den Mozzarella und den längs halbierten Ziegenfrischkäse darauf verteilen und weitere 5-7 Minuten backen. Anschließend herausnehmen. Jeweils zwei Scheiben Schinken daraufgeben und warm servieren.

Rezepte: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Fotos: Ralf Steinecke