Pizza mit DŽIUGAS® und Schinken



Zutaten

500 g	Mehl
1 TL	Zucker
Prise	Salz
2 EL	Olivenöl
7 g	Trockenhefe
375 ml	warmes Wasser
200 g	DŽIUGAS
1 EL	Balsamico-Essig
1 EL	Honig
2	Zwiebeln
100 g	kalt geräucherter Schinken

Zubereitung

Bilden Sie im Mehl eine Mulde. Geben Sie Salz und Zucker hinein, fügen Sie Olivenöl und in warmem Wasser aufgelöste Hefe hinzu. Geben Sie langsam das Mehl von den Seiten mit einer Gabel hinzu.

Kneten Sie alles von Hand, bis der Teig glatt ist. Dann den Teig in eine Schüssel geben, mit einem Handtuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen, damit der Teig aufgehen kann (er wird sein Volumen verdoppeln).

Den aufgegangenen Teig leicht kneten, 4 gleiche Stücke formen und ausrollen. Sie erhalten Pfannkuchen mit einem Durchmesser von 20-25 cm, die Sie nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Wenn die Zwiebeln weich sind, fügen Sie den Balsamico-Essig, Honig, Salz und Pfeffer, hinzu, verrühren Sie alles und lassen Sie es noch eine Minute braten.

Pizzaboden mit Öl einfetten, mit Käse bestreuen, Zwiebeln und Schinkenscheiben hinzufügen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Minuten backen oder bis der Käse geschmolzen ist und die Ränder der Pizza schön gebräunt sind. Mit Kräutern servieren.