

Cynthia Barcomi

## Früchte-Pizza

Dauer: 2 Std

Schwierigkeitsgrad: einfach

Süßes

Freitag, 06. Juli 2018

Zutaten für 8 kleine Pizzen

### Zutaten:

#### Für den Teig:

220 g	Weizenmehl Type 405
80 g	Weizenvollkornmehl
1 EL	Zucker
1 Pck	Trockenhefe
200 ml	warmes Wasser
1 TL	Salz
3 EL	Traubenkernöl



#### Für die Blaubeerpizza:

300 g	Blaubeeren
4 EL	Zucker
3 EL	Mehl

#### Für die Streusel:

100 g	Mehl
70 g	Zucker
1 / 4 TL	Zimt
20 g	Walnüsse, gehackt
1 Prise	Salz
60 g	Butter

#### Für die Pfirsichpizza:

5	Pfirsiche
3 EL	Mehl
4 EL	Zucker

#### Für die Streusel:

50 g	Mehl
60 g	brauner Zucker
50 g	Pekannüsse, gehackt
1 Prise	Salz
20 g	Vollkornhaferflocken
60 g	Butter, zerlassen

#### Zusätzlich:

etwas	Mehl zum Aufarbeiten des Teiges
etwas	Maisgrieß für das Backblech
2 EL	zerlassene Butter

## Zubereitung

1. Mehl und Vollkornmehl mit Zucker und Hefe vermischen. Wasser, Salz und Öl verrühren und zu der Mehlmischung geben. Mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer mit Knethaken etwa 3 Minuten kneten. Dieser Hefeteig ist recht weich und klebrig. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und einige Minuten lang weiterkneten, er bleibt weich und klebrig.
2. Etwa ½ TL Öl in eine Rührschüssel geben, den Teig darin wenden, bis er rundum eingeölt ist, mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken und etwa eine Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. In der Zwischenzeit die Beeren vorbereiten, z.B. putzen, evtl. waschen und abtropfen lassen. Zu den Beeren 4 EL Zucker und 3 EL Mehl geben und locker untermischen.
4. Für die Streusel Mehl mit Zucker, Zimt, Walnüssen und einer Prise Salz mischen. Die Butter in einem Topf zerlassen und zur Streusel-Mehl-Zucker-Mischung geben. Alles verrühren, bis es sich gut verbunden hat.
5. Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit etwas Maisgrieß bestäuben.
6. Den gegangenen Hefeteig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, den Teig in 8 Stücke teilen und dann direkt auf dem Backblech weiterarbeiten. Jedes Teigstück zu einem Fladen von etwa 7 cm Durchmesser platt drücken. Wenn der Teig etwas klebt, die Finger einfach in Mehl tauchen.
7. Jeden Fladen mit zerlassener Butter bepinseln. Einen gehäuften Esslöffel Streusel direkt auf jedem Fladen platzieren und gleichmäßig verteilen. Die Beeren auf die Streusel geben. Zum Schluss je 2 EL Streusel obendrauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten backen, bis die Beeren-Pizzen goldbraun sind. Auf einem Küchengitter auskühlen lassen.
8. Für die Pfirsichpizza die Pfirsiche waschen, entkernen und achteln. Pfirsiche mit 3 EL Mehl und 4 EL Zucker vermengen.
9. Für die Streusel alle Zutaten bis auf die Butter vermengen. Die Butter in einem Topf zerlassen und zur Streusel-Mischung geben. Alles verrühren, bis es sich gut verbunden hat.
10. Pfirsiche und Streusel wie bei der Beerenpizza auf den Teigfladen verteilen und backen.