

Pizza Rezepte

Berner Pizza

Anzahl: 4 - 6 Portionen

Gattung: Backen, Pikant, BÖlle Wähe, Schweiz

150 g Durchwachsener Räucherspeck
1 Essl. Öl (plus Öl zum Einfetten)
750 g Zwiebeln
Schwarzer Pfeffer aus der
- Mühle

Salz
300 g Wähenteig (Grundrezept Pizzateig)
Mehl (zum Ausrollen)

GUSS

200 g Saure Sahne
3 Eier (Gr. M)
Salz

Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben

1. Vom Speck die Schwarte und Knorpel abschneiden. Speck in kleine Würfel schneiden und bei milder Hitze in einer großen Pfanne im Öl etwas auslassen. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden, in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden 10 Minuten andünsten. Mit Pfeffer und, falls der Speck sehr mild ist, mit Salz würzen.
2. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Ein Pizzablech (30 cm Ø) mit Öl leicht fetten, den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und das Blech damit belegen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die gedünsteten Zwiebeln darauf verteilen. Die Wähe auf der untersten Einschubleiste im Ofen 10 Minuten backen.
3. Inzwischen für den Guss saure Sahne und Eier mit einem Handrührgerät gründlich verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
4. Den Guss über den Zwiebelbelag verteilen und die Wähe weitere 20 Minuten backen. Für eine leichte Bräunung die Wähe weitere 5 Minuten lang auf die oberste Einschubleiste schieben.
5. Die Wähe aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und warm servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten