

Rezepte von Mautner Steirische Pizza



1 Pizza entspricht 2 Portionen als Hauptspeise

Die Milch lauwarm erhitzen. Germ einrühren. Das Mehl mit der zimmerwarmen Butter und dem Salz in eine Schüssel geben. Die Germ-Milch-Mischung dazugeben. Alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den Teig bei 40 Grad C im Ofen zugedeckt rund 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Sauerrahm mit der Hälfte des Kren vermischen, den Teig damit bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Kürbis schälen und in Scheiben schneiden. Die Pizza mit den Kürbisscheiben belegen. Die Petersilie und den Thymian waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Steirische Pizza im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad C Ober- und Unterhitze für 25 Minuten auf unterer Schiene backen. Die Cherrytomaten waschen und halbieren. Die gehackten Kräuter, die Kürbiskerne, Cherrytomaten und die in Stücke gezupfte Burrata auf der frisch gebackenen Tarte verteilen. Mit einigen Blättern frischen Basilikum und mit Kürbiskernöl garnieren.

Ihr Einkaufszettel:

Tarte Teig:

½ Würfel Germ

130 ml lauwarmer Milch (alternativ Wasser)

325 g Mehl

¼ TL Salz

40 g Butter (zimmerwarm)

Belag:

50 g Sauerrahm/Creme fraîche

½ Kürbis (klein)

1 Handvoll Cherrytomaten

*1 Kugel Burrata
3 EL Kürbiskerne
2 EL Kürbiskernöl
etwas Petersilie (gehackt)
einige Zweige Thymian
Basilikum (frisch)
100 g Mautner Markhof Kren würzig-scharf
50 g Kräuterpesto
Salz & Pfeffer*