

Pizza mit Lammhack und Radicchio

Zubereitung 25 Min. fertig in 1 Std. 30 Min.
 Zutaten für 4 Pizzen (à ca. 25 x 15 cm)

200 g Roggenmehl
 200 g Weizenmehl
 Salz
 ½ Würfel Hefe
 200 g Ziegenfrischkäse
 2 EL Milch (3,5 % Fett)
 200 g Lammhack
 Pfeffer
 2 EL Mandelstifte
 1 kleiner Radicchio
 3 EL Sultaninen
 2 EL dunkle Balsamico-Creme

Mehlsorten und 1/2 TL Salz in einer Schüssel mischen, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe zerbröckeln und hineingeben. 250 ml lauwarmes Wasser darüber geben und alles mit den Knethaken des Handmixers zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Ziegenfrischkäse und Milch verrühren. Pizzateig auf bemehlter Arbeitsfläche in 4 Portionen teilen und jeweils zu einem länglichen Fladen (ca. 25x15 cm) ausrollen. Je 2 Pizzafladen auf 1 Bogen Backpapier in Größe des Backblechs legen. 1 Bogen mit Pizzen aufs Blech ziehen. Pizzen mit dem Frischkäse bestreichen. Hack in kleine Stücke zerpfücken und darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mandelstiften bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft: 200 °C, Gas: Stufe 3-4) auf der untersten Schiene 15-20 Minuten backen. Inzwischen Radicchio putzen, in dünne Streifen schneiden, waschen und trockenschleudern. Die Pizzen aus dem Ofen nehmen und samt Backpapier vom Blech ziehen. Den Bogen mit restlichen Pizzen aufs Blech ziehen. Ebenso belegen und backen wie die ersten beiden Pizzen. Radicchio streifen und Sultaninen auf den fertigen Pizzen verteilen, mit Balsamico-Creme beträufeln und sofort servieren.

