

Steinpilzpizza

Zutaten für 4 Personen

Teig:

250 g Mehl

20 g Hefe

¼ l Bier

1 EL Olivenöl

1 Prise Salz

Belag:

50 g getrocknete Steinpilzscheiben

150 g Gorgonzola (dolce)

10-15 schwarze Oliven

1 Knoblauchzehe

1 Becher (200 g) Schmant

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

Rucola



Fichtensteinpilz, *Boletus edulis*

Zubereitung:

Die Hefe und etwas Bier in einer kleinen Tasse auflösen.

Das Mehl in eine große Schale geben, eine Mulde in die Mitte des Mehls drücken und die aufgelöste Hefe hineingeben. Anschließend etwas Mehl darüber streuen und einige Minuten ruhen lassen. Nun Salz, Öl und das restliche Bier dazugeben und den Teig gründlich durchkneten, bis er glatt ist. Den Teig etwa 45 Minuten lang an einem warmen Ort gehen lassen.

Die getrockneten Steinpilzscheiben ca. eine Stunde in warmem Wasser einweichen, anschließend gut abtropfen lassen.

Schmant, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mit der zerkleinerten Knoblauchzehe, dem in kleine Würfel geschnittenen Gorgonzola und vier bis fünf Esslöffeln von dem Einweichwasser der Pilze vermengen. Den Teig auf ein leicht mit Öl bestrichenem Blech ausrollen und mit den Steinpilzscheiben und den Oliven belegen. Die Masse darüber verteilen. Die Pizza im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad, auf der mittlere Schiene etwa 15 Minuten backen.

Vor dem Servieren einige Rucolablätter auf die Pizza legen.

GERHARD SCHUSTER
www.lebrac.de

