



ZUBEREITUNG

Den Pizzateig aus der Kühlung nehmen. Den Pizzastein auf einem Rost in der Mitte des Backofens platzieren und den Ofen auf höchste Temperatur Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Schale der Orange mit einer Feinreibe abreiben und den Abrieb mit Frischkäse in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Orange halbieren und auspressen. Bauchspeck in kleine Stückchen schneiden, in gleicher Pfanne goldbraun anbraten und herausnehmen. Das ausgelassene Fett in der Pfanne belassen. Champignons je nach Größe vierteln oder achteln. Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. In der vorher genutzten Pfanne Champignons sowie Schalotten anbraten und mit Balsamicoessig und der Hälfte des Orangensafts ablöschen. Mit Thymian, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und darauf eine Portion Pizzateig gleichmäßig rund und mit etwa 28 cm Durchmesser auseinanderziehen. Den Teig mit der Hälfte des Orangen-Frischkäses bestreichen und 50 g Mozzarella bestreuen. Die Pizza backen, bis der Rand goldbraun ist und der Käse geschmolzen. Nach dem Backen sofort mit Speck, Balsamico-Pilzen und Sonnenblumenkernen bestreuen, mit Trüffelöl beträufeln und genießen.

ZUTATEN

2 Portionen Pizzateig à 300 g
etwas Mehl
200 g Frischkäse
1 Bio-Orange
100 g Bauchspeck, geräuchert
100 g Mozzarella, gerieben
150 g Champignons
1 Schalotte
1 EL dunklen Balsamicoessig
½ TL Thymian, getrocknet
Zucker
Salz
schwarzen Pfeffer
20 g Sonnenblumenkerne
4 TL Trüffelöl

UTENSILIEN

Pizzastein, Pizzaschaufel,
Schneidebrett, Messer, kleine
Schüssel, Feinreibe, Zitruspresse,
kleine Pfanne