

Birnen Tarte mit Gorgonzola und Pancetta-Streuseln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 1:20 h
- **Fertig in** 1:55 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '115', 'cook_time' : '1:20 h', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '6-7', 'yield' : '' });
```

Diese Birnentarte ist eine interessante und ausgefallene „Pizza Variante“! Herzhaft zum Glas Wein

Zutaten

- Für den Teig:
- 500g Mehl, gesiebt
- 30 g Olivenöl
- 30 g frische Hefe
- 1 Prise Salz
- 3/8 l warmes Wasser
- 1 Prise Salz
- 200 g Gorgonzola, grob gekrümelt
- 50 g italienischer Pancetta in dünnen Scheiben (ersatzweise durchwachsener Speck)
- 5 Tafelbirnen wie z. b. „gute Helene“ o. Ä., geschält, entkernt, in 1 cm großen Spalten
- Für die Streusel:
- 100 g Mehl
- 40 g Zucker
- 50 g Butter, flüssig

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

Schritt2

Bei einem hausgemachten Hefeteig ist die warme Temperatur in der Küche und der einzelnen Zutaten besonders wichtig! Ist das der Fall, dann vergessen sie Ihre Vorbehalte

Schritt3

Der Hefeteig:

Schritt4

Die frische Hefe in 3-4 Esslöffeln lauwarmen Wasser auflösen.

Schritt5

Salz und Olivenöl dazu geben, mit dem Mehl verarbeiten; etwa 1/2 Std. an einem warmen Ort, abgedeckt „gehen lassen“.

Schritt6

(Das nennt man einen „Vorteig“, damit sich die Hefe entwickeln kann)

Schritt7

Diesen dann mit in mehreren Schritten mit dem restlichen Wasser zu einem möglichst glatten Teig in der Küchenmaschine oder von Hand verarbeiten.

Schritt8

Wiederum an einem warmen Ort mit einem Küchentuch abgedeckt aufgehen lassen. Der Teig wird sich vom Volumen her nahezu verdoppeln.

Schritt9

Alles noch einmal gut durchkneten und zur Kugel formen, einölen und nochmals etwas ruhen, aufgehen lassen.

Schritt10

Auf einem gefetteten Backblech recht dünn ausrollen und noch einmal abgedeckt aufgehen lassen.

Schritt11

Der Belag:

Schritt12

Den Pancetta oder durchwachsenen Speck in dünnen Scheiben auf einem Backblech verteilen und bei 180° C recht trocken, im Backofen bei Oberhitze bräunen; abkühlen lassen.

Schritt13

Die Pancetta -Streusel:

Schritt14

Das Mehl mit dem Zucker und der zerlassenen Butter grob „streuseln“ und mit dem zerbröckelten Speck mischen.

Schritt15

Den Boden mit den Birnenspalten dicht an dicht und gleichmäßig belegen und den gekrümelten Gorgonzola gleichmäßig verteilen; die Speckstreusel darüber geben.

Schritt16

Die Birnentarte bei ca.180° C mindestens ca. 20-25 Minuten knusprig backen.

Tags: ausgefallen, gorgonzola, pancetta

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/birnen-tarte-mit-gorgonzola-und-pancetta-streuseln/>