



# 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/>