



Vorspeise von Susanne Fischer

„Urkornschubser“ mit Schmand, Schinken und Mozzarella

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

- ¼ Würfel Hefe
- 1 EL Zucker
- 75 ml lauwarmes Wasser
- 410 g Emmervollkornmehl (zentrofan gemahlen)
- ca. 160 ml Wasser
- 15 ml Rapsöl
- 11 g Salz

Für den Belag:

- 2 mittelgroße Zwiebeln (oder alternativ 1 Bund Frühlingszwiebeln)
- etwas Rapsöl zum Dünsten
- 60 g Metzgerschinken
- 200 g Schmand
- 3 Prisen Pfeffer
- ½ TL Salz
- Abrieb einer Muskatnuss bzw. 2 Prisen
- 1 Kugel Mozzarella

1. Für den Teig:
Die Hefe mit dem Zucker in 75 ml lauwarmem Wasser auflösen und an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Alle Teigzutaten (Mehl, Wasser, Öl und Salz) und die aufgelöste Hefe in eine Rührschüssel geben (vom Wasser zuerst nur ca. ¾ der Menge verwenden). Mit dem Handrührgerät und Knethaken oder einer Küchenmaschine sehr gründlich verkneten. Dabei das restliche Wasser nach Bedarf nach und nach dazugeben, bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig in vier Stücke teilen, ein Teigling wiegt dann ca. 170 g. Die Teiglinge mit Abstand zueinander in einem Behälter mit Deckel mindestens 5-6 Stunden lang kühl lagern und gehen lassen. Dabei verdoppelt sich das Volumen.
2. Für den Belag:
Die Zwiebeln in Würfel schneiden bzw. die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln unter ständigem Rühren dünsten und anschließend abkühlen lassen. Den Schinken und den Mozzarella ebenfalls in Würfel schneiden. Nun werden alle Zutaten bis auf den Mozzarellakäse miteinander vermengt, so dass eine glatte Masse entsteht. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss nach Geschmack würzen. Sollte die Konsistenz zu fest sein, so kann mit etwas Milch verdünnt werden.
3. Am besten gelingen die Urkornschubser im Pizzaofen. Diesen dazu auf 300 Grad vorheizen. Alternativ kann auch ein Pizzastein in den Backofen bei 250 Grad geschoben werden. Wichtig ist, dass der Stein vor Verwendung auch wirklich heiß ist. Sollte kein Pizzastein vorhanden sein, so geht's auch auf einem Backblech mit Backpapier bei 200 Grad.
4. Die einzelnen Teiglinge auf einer bemehlten Fläche dünn auswellen. Dann die Masse für den Belag gleichmäßig darauf streichen. Zum Schluss ein paar Mozzarellawürfel nach Geschmack verteilen.
5. Nun können die Urkornschubser nach und nach mit einem Schieber in den Pizzaofen „geschubst“ werden. Die Backzeit beträgt dabei ca. 3-4 Minuten. Im Backrohr auf dem Pizzastein bei 250 Grad dauert es 6-8 Minuten, auf dem Backblech bei 200 Grad ca. 20-25 Minuten.
Für alle drei Methoden gilt: Die Urkornschubser sind fertig, wenn der Teig außen eine schöne Bräunung aufweist und sich bräunliche Stellen am Belag bilden.