

Pizza Bianco



Zutaten

Für den Teig:

125 ml lauwarmes Wasser

1/2 Würfel frische Hefe

1/2 TL Zucker

250 g Weizenmehl 405

1 TL Salz

2 EL Olivenöl

Für den Belag:

1 Becher Creme Fraiche

1 Knoblauchzehe

200 g Gouda oder Emmentaler

10 kleine Tomaten

1 Hand voll Ruccola

2 EL geriebener Parmesan

Zubereitung:

Make it lecker

Für den Teig:

1. Wasser, Hefe, Zucker vermischen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Alle weiteren Teigzutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Abgedeckt ca 30 Minuten gehen lassen.
2. Anschließend den Teig auf dem leicht gefetteten großen Pizzazauberer plus mit Hilfe des Teigrollers ausrollen. Den Knoblauch pressen und mit dem Creme Fraiche verrühren und anschließend auf dem Teig gleichmäßig verstreichen. Den Gouda bzw Emmentaler reiben und ebenfalls auf dem Teig verteilen. Nun wandert die Pizza für ca 20 Minuten bei 230 Grad Ober-Unterhitze in den Backofen.
3. Während der Backzeit werden die Tomaten halbiert und der Ruccola gewaschen und getrocknet. Nach der Backzeit verteilst Du die Tomaten, den Ruccola und den Parmesan auf der Pizza.
4. Nun brauchst Du die Pizza nur noch schneiden und genießen.