



Pizza quattro formaggi

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

600 g Pizzamehl
½ TL Salz
10 g Hefe
1 TL Zucker
ca. 3 dl Wasser
3 EL Olivenöl
5 EL Tomatensauce
100 g Gorgonzola
100 g Ricotta
100 g Parmesan
100 g Mozzarella
3 Zweige Basilikum
Pfeffer

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Für den Vorteig Hefe mit Zucker und 2 EL Wasser verrühren. In die Vertiefung geben und mit etwas Mehl bedecken. 15 Minuten stehen lassen. Restliches Wasser und Öl begeben. Alles zu einem gleichmässigen Teig verkneten. Zugedeckt 1–2 Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.

2. Teig zu 4 Kugeln formen, auf wenig Mehl dünn auswallen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Kurz ruhen lassen.

3. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Teige dünn mit Tomatensauce bestreichen. Gorgonzola und Ricotta darauf

verteilen. Parmesan fein hobeln oder reiben, Mozzarella in Stücke zupfen. Auf die Pizzas geben. Pizzas 15–20 Minuten knusprig backen. Je 2 Bleche gleichzeitig backen. Mit Basilikum anrichten, pfeffern.

ZUBEREITUNG

 ca. 30 Minuten
+ ca. 2 Stunden aufgehen lassen
+ ca. 15–20 Minuten backen pro Blech

Pro Person ca. 39 g Eiweiss, 31 g Fett,
110 g Kohlenhydrate, 3750 kJ/900 kcal

