

# PIZZA BIANCA MIT SPECK & SPINAT

Hauptgang



## ZUTATEN (2 PIZZEN)

- 300 g Pizzamehl
- 1 TL Salz
- 5 EL Olivenöl
- 150 ml lauwarmes Wasser
- ½ Würfel Frischefe
- 1 Prise Zucker
  
- 150 g Creme Fraiche / Légère
- 150 g gewürfelter Speck
- 150 g geriebener Mozzarella
- 50 g frischer Babyspinat
- 1 TL Pizzagewürz
- Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel füllen. Eine Mulde in das Mehl drücken und dort hinein die Hefe bröseln und das lauwarme Wasser sowie 1 Prise Zucker dazugeben und leicht verrühren. Dann Salz und Olivenöl dazugeben. Gerne auch noch etwas Knoblauchsatz dazugeben.
2. Teig dann kräftig mit den Händen durchkneten bis er sich von den Händen löst. Je nach Bedarf noch etwas Mehl dazugeben. Anschließend an einem warmen Ort ca. 1 1/2 Std. zugedeckt ruhen lassen.
3. Der Teig sollte dann ungefähr auf die doppelte Menge angewachsen sein.

4. Teig halbieren und mit einem Nudelholz zu zwei Runden Pizzen ausrollen. Ich verteile auf meiner Arbeitsplatte immer etwas Hartweizengrieß damit die Pizzen locker von der Arbeitsfläche gehen.
5. Pizzen auf je ein eigenes Backblech mit Backpapier legen. Ofen so heiß wie möglich vorheizen (bei mir: Umluft 250C°). Dann den Pizzarand mit 1 EL Olivenöl einpinseln.
6. Je 75 g Creme Fraiche und je 75 g Speck auf den Pizzen verteilen.
7. Nun je die Hälfte des geriebenen Mozzarellas und je die Hälfte des Babyspinats auf den Pizzen verteilen und alles mit Salz, Pfeffer und Pizzagewürz würzen.
8. Die Pizzen brauchen darin dann etwa 10 – 12 Minuten. Das müsst ihr aber selbst überwachen und schauen ob eure Pizzen richtig gut hochgekommen sind und die gewünschte Bräune erreicht haben. Das ist von Ofen zu Ofen verschieden.  
Und jetzt ran an die Pizza!

