

PIZZA TOMATE & RUCOLA MIT KÄSERAND

Hauptgang



ZUTATEN (2 PIZZEN)

- 350 g Pizzamehl
- 175 ml lauwarmes Wasser
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1 TL Salz
- Pizzagewürz, Salz und Pfeffer zum Würzen
- 150 g Crème fraîche (leicht)
- 3 große frische Tomaten
- 150 g geriebener Mozzarella + 150 g würziger Gouda
- Handvoll frischen Rucola pro Pizza

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.
2. Anschließend Salz, Honig und Olivenöl dazugeben. Wer es mag und da hat kann auch gerne noch etwas Knoblauchsatz dazugeben.
3. 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.

4. Nach der Ruhezeit sollte der Teig etwa auf die doppelte Menge angewachsen sein.
5. Aufgegangenen Teig zu zwei gleichgroßen Kugeln formen. Arbeitsplatte bemehlen. Ich nehme auch immer noch etwas Hartweißengrieß, damit sich die Pizzen locker von der Arbeitsfläche ablösen. Nun mit einem Nudelholz zwei Runde Pizzen ausrollen.
6. Den Gouda in dünne Stücke schneiden und den rundherum mit ca. 1-2 cm Abstand zum Rand auf den Teig legen (siehe Foto).
7. Teig nun über den Gouda stülpen und sorgfältig mit den Fingern festdrücken, sodass kein Käse herauslaufen kann.
8. 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.
9. Je 75g Crème fraîche auf den Pizzen verteilen. Tomaten in dünne Scheiben schneide und darauflegen.
10. Nun je die Hälfte des geriebenen Mozzarellas auf den Pizzen verteilen und alles mit Salz, Pfeffer und Pizzagewürz würzen.
11. Pizzen nun 10-12 Minuten in den Ofen geben und goldbraun backen. Nach dem Backen mit dem Rucola belegen.

