

Rosa Pizza mit Pink Queen Cheese



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 40 min.
Backzeit : 15 min.

Zutaten

Pizza Teig

- 300 g Mehl
- 2 g Instant-Backhefe
- 2 g Salz
- 2 g Zucker
- 6 cl Olivenöl von A l'Olivier
- 200 ml lauwarmes Wasser

Pizza Belag

- 300 g de Pink Queen Cheese
- 15 g schwarze Oliven in Scheiben
- 3 g getrockneter Oregano von Albert Ménès
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsschritte

Bei Raumtemperatur ca. 1 bis 2 Stunden den Teig ruhen lassen

1. Den Pizzateig zubereiten. Dazu in einer Schüssel Mehl, Hefe, Salz und Zucker vermischen. 200 ml lauwarmes Wasser und das Olivenöl hinzufügen. Ankneten, bis ein homogener Teig entsteht.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 bis 7 Minuten lang durchkneten, bis er glatt und elastisch ist. Den Teig zu einer Kugel formen.
3. Die Teigkugel in eine große, leicht geölte Schüssel legen und mit einem sauberen Küchentuch abdecken. Bei Raumtemperatur ca. 1 bis 2 Stunden ruhen lassen oder bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Pizza Belag und Backvorgang

1. Den Backofen auf die höchste Temperatur vorheizen.
2. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen.
3. Den ausgerollten Teig auf ein zuvor gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Pizzablech legen.
4. Die Tomatensauce auf dem Pizzaboden verteilen. Einen Rand frei lassen.
5. Den zuvor geriebenen Pink Queen Cheese großzügig über die Tomatensauce streuen.
6. Getrockneten Oregano und Oliven darüber verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Pizza im vorgeheizten Ofen 12 bis 15 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun und der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.
8. Die fertige Pizza aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

? **Tipps:** Den Belag mit saisonalen Zutaten variieren.