

Rezept

# Bärlauch-Pizza mit Pecorino

Ein Rezept von Bärlauch-Pizza mit Pecorino, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1/2 Würfel</b> Hefe (21 g)	<b>1 TL</b> Zucker
<b>250 g</b> Mehl	Salz
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>350 g</b> Tomaten
<b>80 g</b> Bärlauch	<b>200 g</b> Schmand
Pfeffer, frisch gemahlen	<b>70 g</b> Pecorino

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 930 kcal

## Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Bärlauch abbrausen, trockenschleudern und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
3. Den Teig dünn ausrollen und mit dem Schmand bestreichen, mit den Tomaten belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) 6-8 Min. backen.
4. Den Pecorino grob raspeln oder in hauchdünne Späne hobeln. Mit dem Bärlauch über die Pizzas streuen.