

## Rezept

# Pizza Bianca mit Feige und Rosmarin

Ein Rezept von Pizza Bianca mit Feige und Rosmarin, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Pizzamehl »Type 00« oder italienisches Mehl »Farina tipo 00« (in italienischen Feinkostläden oder online erhältlich)	<b>1/2 TL</b> Zucker
<b>2-3 EL</b> Olivenöl	<b>1/2-3/4 TL</b> feines Meersalz
<b>80-100 g</b> Feigenkonfitüre Mehl zum Arbeiten	<b>1/2 TL</b> Trockenhefe
	<b>2-3 Zweige</b> Rosmarin
	grobes Meersalz
	<b>1</b> Pizzastein (ersatzweise gusseiserne Grillplatte oder herkömmliches Backblech)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 - 6 PERSONEN (ALS BEILAGE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Mehl, Zucker und feines Meersalz in einer Schüssel vermischen. Die Trockenhefe in 225 ml kaltem Wasser auflösen. Das Hefewasser und 1 EL Olivenöl in die Schüssel geben und mit einem Kochlöffel unter das Mehl rühren, bis ein klebriger Teig ohne Mehlinselfen entstanden ist. Abgedeckt mit einem Küchentuch an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen.
2. Dann wird der Teig gefaltet: Dazu an der hinteren Schüsselwand mit einer Teigkarte (oder den befeuchteten Fingern) unter den Teig fahren, diesen nach oben ziehen und zu sich hin über den übrigen Teig legen. Die Schüssel um 90 Grad drehen und den Teig wieder falten - insgesamt vier Mal. Den Teig abdecken und weitere 20 Min. gehen lassen. Dann noch vier Mal falten, gehen lassen und wieder vier Mal falten. Die Schüssel jetzt mit Frischhaltefolie abgedeckt für 20 - 24 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben (der Teig ist wirklich sehr klebrig!), mit Mehl bestäuben und abgedeckt in 1 Std. Raumtemperatur annehmen lassen. Dann Backofen samt Pizzastein (unten) auf 250° vorheizen. Den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
4. Bemehlten Teig behutsam zu einem Rechteck (20 × 30 cm) formen - je mehr Luft dabei im Teig bleibt, umso besser, das sind später die großen Poren. Zur Hälfte mit Feigenkonfitüre bestreichen, andere Hälfte darüberklappen und die Ränder zusammendrücken. Fladen mit Mehl bestäuben, wieder zu einem Rechteck (25 × 25 cm) drücken und auf ein mit Mehl bestäubtes Backpapier legen. Mit den Fingern vorsichtig Vertiefungen in den Teig drücken, mit übrigem Olivenöl bestreichen und mit grobem Meersalz und Rosmarin bestreuen.
5. Den Pizzateig noch einmal 30 Min. gehen lassen. Dann mithilfe des Backpapiers auf den Pizzastein gleiten lassen und die Pizza in 13 - 15 Min. goldbraun und knusprig backen (falls nötig kurz den Grill zuschalten). Am besten lauwarm genießen, etwa mit einer italienischen Käseplatte.