

Rezept

Pizza bianca mit Salsiccia

Ein Rezept von Pizza bianca mit Salsiccia, am 20.04.2024

Zutaten

1 Rezeptmenge 24-Stunden-Pizzateig	5 g Steinpilze
125 g Ricotta	Salz
150 g Pilze (Champignons oder Steinpilze)	5 Zweige Thymian
1 Kugel Mozzarella (125 g)	40 g Parmesan
150 g Salsiccia (italienische grobe Bratwurst; ersatzweise normale grobe Bratwurst)	Pfeffer

Außerdem:

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal, 29 g F, 33 g EW, 89 g KH

Zubereitung

1. Den Teig nach Grundrezept zubereiten, gehen lassen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Inzwischen die getrockneten Steinpilze in einer Schale mit lauwarmem Wasser bedecken und 30 Min. einweichen lassen. Den Backofen samt Backblech oder Pizzastein auf 250° vorheizen.
2. Die Steinpilze abgießen, dabei 3 TL Einweichwasser auffangen. Die Pilze trocken tupfen und klein hacken. Den Ricotta mit dem Einweichwasser glatt rühren und mit Salz würzen. Getrocknete Pilze unterrühren.
3. Die Pilze säubern, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Zweigen zupfen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Parmesan mit einem Sparschäler in dünne Späne schneiden.
4. Den Teig vierteln und auf je einem leicht bemehlten Stück Backpapier zu vier runden Pizzaböden formen, den Rand rundherum etwas dicker lassen.
5. Pizzaböden mit je einem Viertel der Ricottamasse bestreichen. Mit Thymian bestreuen und mit Pilzen belegen. Salsiccia in kleinen Flöckchen aus der Pelle und direkt auf die Pizza drücken. Mit Mozzarella belegen und mit Parmesan bestreuen. Die Pizzas samt Papier nacheinander auf das heiße Backblech ziehen und je 13-15 Min. backen. Mit etwas Pfeffer bestreut sofort servieren.