

Rezept

Pizza quattro formaggi

Ein Rezept von Pizza quattro formaggi, am 26.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
2 EL Olivenöl	150 g Taleggio
1 Kugel Mozzarella (125 g)	150 g Gorgonzola
5 Stängel Basilikum	80 g Parmesan, frisch gerieben
Pfeffer, frisch gemahlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1380 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. Den Taleggio entrinden und wie den Mozzarella und Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen.
3. Den Teig dünn ausrollen und die Käsewürfel und den Parmesan darauf verteilen. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Im Ofen (unten) etwa 8 Min. backen. Mit dem Basilikum bestreuen.