

Rezept

Radicchio-Chicorée-Pizza

Ein Rezept von Radicchio-Chicorée-Pizza, am 20.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	2 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
6 EL Olivenöl	400 g Radicchio und Chicorée
2 Knoblauchzehen	Pfeffer, frisch gemahlen
150 g Taleggio	1 Glas Tomatensugo oder -salsa

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1120 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit 1 TL 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, 2 EL Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Radicchio und Chicorée putzen, waschen und grob schneiden. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Beides mit übrigem Zucker und Öl sowie Salz und Pfeffer mischen.
3. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Den Taleggio in dünne Scheiben schneiden.
4. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit Radicchio, Chicorée und Taleggio belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.