

Rezept

Rosmarin-Pizza

Ein Rezept von Rosmarin-Pizza, am 20.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	1/2 TL Salz
2 EL Olivenöl	1 Glas Tomatensugo
100 g Pancetta, klein gewürfelt	60 g Fontina in dünnen Scheiben
2 Knoblauchzehen, fein geschnitten	2 TL Rosmarinnadeln
Pfeffer, frisch gemahlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Mit Mehl, 1/2 TL Salz, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 1 Std. gehen lassen.
2. Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Teig dünn ausrollen, mit übrigen Zutaten belegen, salzen und pfeffern. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.