

Pizza mit Käserand

Teig:

15 g Olivenöl
110 g Wasser
1/2 TL Zucker
10 g Hefe
200 g Mehl (Typ 00 oder 550)
1/2 TL Salz

Sosse:

200 g stückige Tomaten
20 g Tomatenmark
6 frische Basilikumblätter
1/2 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
1/4 TL Zucker

Belag:

150 g Käse in Streifen für den Rand
125 g Mozzarella in Stücken
Belag nach Gusto z.B. Salami,
Schinken, Paprika, Knoblauch etc.

Zubereitung:

Die Teigzutaten verkneten. (Thermomix: 3 Min./Teigknetstufe).

In einer abgedeckten Schüssel um das Doppelte aufgehen lassen.

In dieser Zeit die Tomatensoße herstellen. (Thermomix: 5 Sek./Stufe 5 verrühren).

Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit Hilfe des Teigrollers auf dem Zauberstein oder dem großen runden Stein hauchdünn ausrollen, so dass der Teig am Rand überlappt, Käsestreifen etwas vom Rand entfernt rundherum auf den Teig legen, überstehenden Rand darüber klappen und leicht andrücken. Tomatensoße und Belag nach Gusto auf dem Teig verteilen.

Im Ofen ca. 20 - 25 Minuten im unteren Einschub auf dem Rost bei 230°C backen.

Verwendete Produkte: großer Runder Stein, Teigroller, kleiner Streicher, Kuchengitter, Pizzaschneider Plus



Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pamperedchef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN