

## Pizza mit Käserand für viele

Großer Ofenzauberer plus, Großer runder Stein „White Lady“

Teig (für 2 Steine):

440 g Wasser  
1 Tl. Honig  
10 g frische Hefe  
800 g Weizenmehl (Typ 00 oder 550)  
60 g Olivenöl  
16 g Salz

Sosse:

400 g stückige Tomaten  
40 g Tomatenmark  
2 Tl. Gewürzsalz „Italienische Art“ z.B.  
Makasol  
6 frische Basilikumblätter  
1/2 Tl Pfeffer  
1/2 Tl Zucker

Belag:

300 g Käse in Streifen für den Rand  
150 g geriebenen Käse (z.B. Gouda)  
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).

Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit Hilfe des Teigrollers auf dem großen Ofenzauberer und dem großen runden Stein 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 nacheinander bei 230°C backen.

**Verwendete Produkte:** Zauberstein Plus, Teigroller, kleiner Streicher, Microplane grobe Reibe, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

*Sevi*

**bäckt und köchelt**

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

**pampered**chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN