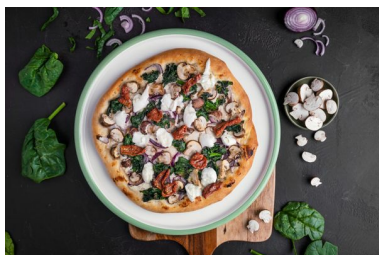


PIZZA BIANCO MIT CHAMPIGNONS UND SPINAT / KOCHEN MIT SALLY UND LIDL #6



- ANZEIGE -

Die Pizza Bianco kommt ganz ohne Tomatensoße aus und ist im Prinzip der Zusammenschluss aus Pizza und Flammkuchen. Einfach cremig, würzig und lecker. Ich habe die weiße Soße mit Pecorino verfeinert, damit sie cremig und würzig schmeckt. Belegt werden kann die Pizza nach Lust und Laune. Champignons, Spinat, rote Zwiebeln und getrocknete Tomaten passen aber einfach perfekt und so schmeckt die vegetarische Pizza auch einfach unwiderstehlich.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
220 °C U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2

PIZZATEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge die restlichen Zutaten dazu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Forme ihn zu einer Kugel, fette sie leicht mit Olivenöl und lasse den Teig nun etwa 1 Stunde aufgehen.

BELAG

Verrühre den Schmand mit dem Pecorino, presse die Knoblauchzehen und rühre sie gemeinsam mit dem Salz und Pfeffer ein. Halbiere oder viertele die Champignons, schneide den Spinat klein und erhitze ihn in einer Pfanne, bis er leicht zusammenfällt. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Ringe.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 220°C Pizzastufe vor.



Tipp: Backe die Pizza bei Pizzastufe oder Unterhitze. Falls dein Ofen diese Funktion nicht besitzt, geht auch Ober-/Unterhitze.

PIZZA BELEGEN

Halbiere den Teig und forme jeweils eine Kugel. Fette zwei Pizzableche mit Olivenöl. Fette auch deine Hände und welle den Teig nun mit den Händen aus. Lasse hierbei bei Belieben einen Rand stehen. Verteile nun die weiße Creme auf dem Teig und belege die Pizza mit dem geschnittenen Gemüse. Backe die Pizza nun in der unteren Einschubleiste für etwa 15 Minuten, bis der Rand goldbraun ist. Achte darauf, dass der Belag nicht zu dunkel wird. Nimm die Pizza aus dem Ofen, zerteile den Büffelmozzarella und verteile ihn sofort auf der Pizza. Lege auch die getrockneten Tomaten auf die Pizza. Sie eignen sich perfekt als Fleischersatz, da sie schön würzig schmecken. Serviere die Pizza noch heiß. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

PIZZATEIG:

- 5 g** Hefe (frisch)
- 1 EL** Zucker
- 250 g** Wasser
- 450 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- 3 EL** Olivenöl

BELAG:

- 200 g** Schmand
- 50 g** Pecorino Käse (gerieben)
- 2** Knoblauchzehen
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 250 g** Champignons (braun)
- 150 g** Spinat (frisch)
- 1** rote Zwiebel
- 250 g** Büffelmozzarella
- 50 g** getrocknete Tomaten

ZUM AUSBACKEN:

- 6 EL** Olivenöl