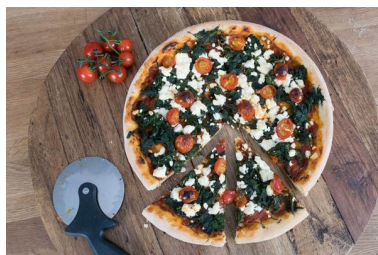




SPINAT PIZZA UND PIZZA MIT KÄSERAND



Meine Lieblings-Pizzasauce auf einem knusprigen Pizzateig. Wahlweise mit Spinat oder mit Käse gefülltem Rand.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 4

ZUBEREITUNG PIZZATEIG

Hefe mit Zucker im Wasser auflösen und gemeinsam mit Mehl und Salz zu einem Teig verkneten. Zum Schluss das Olivenöl zufügen und den Teig mindestens 10 Minuten kneten. Teig in 4 Portionen aufteilen und jede Teigportion zu einer Kugel formen, mit Olivenöl bestreichen und jeweils in eine Schüssel geben, abdecken und ca. 30–60 Min. aufgehen lassen.

ZUBEREITUNG PIZZASOSSE

Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln fein würfeln und darin in 2-3 Min. glasig dünsten. Tomatenmark zufügen und 1 Min. weiter dünsten. Mit den Tomaten ablöschen, Gewürze zufügen und dann bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Min. köcheln lassen.

ZUBEREITUNG SPINAT PIZZA

Teigballen auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, mit den Händen leicht flach drücken. Mit beiden Händen einen Rand formen und den Teig wie im Video gezeigt dehnen, sodass der Teig einen Durchmesser von etwa 30 cm bekommt. Einige Esslöffel der Tomatensoße auf dem Teig verteilen und dann mit Spinat belegen, Käse darüber verteilen. Tomaten halbieren oder vierteln und darüber streuen.

ZUBEREITUNG PIZZA MIT KÄSERAND:

Pizzateig mit den Händen flach ausrollen, so dass er etwas größer als das Pizzablech ist. Käse in Stifte schneiden, den Rand damit belegen und dann den Teig darüber klappen und sehr gut fest drücken. Mit Pizzasauce und dann mit Mozzarella belegen und backen. Im vorgeheizten Ofen bei 230 °C ca. 20 Min. backen. Den Rucola über der Pizza mit Käserand verteilen und nach Belieben mit Balsamico-Creme servieren. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

PIZZATEIG:

- ☐ **900 g** Mehl
- ☐ **½** Hefe (Würfel)
- ☐ **2 EL** Zucker
- ☐ **500 ml** Wasser
- ☐ **2 TL** Salz
- ☐ **6 EL** Olivenöl

SOSSE:

- ☐ **2 EL** Olivenöl
- ☐ **1** Knoblauchzehe
- ☐ **1** Zwiebel
- ☐ **2 EL** Tomatenmark
- ☐ **400 g** Tomaten (Dose)
- ☐ **1 TL** Oregano
- ☐ **1 Pr.** Paprikapulver (edelsüß)
- ☐ **½ TL** Zucker
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **1 Pr.** Pfeffer

SPINATPIZZA:

- ☐ **400 g** ausgedrückten TK-Spinat
- ☐ **200 g** Schafskäse
- ☐ **300 g** Cocktailtomaten

PIZZA MIT KÄSERAND:

- ☐ **200 g** Kasar peyniri (Käse, z. B. von Gazi)



SPINAT PIZZA UND PIZZA MIT KÄSERAND

- ☐ **300 g** Mozzarella
- ☐ **200 g** Rucola
- ☐ **1 TL** Balsamico
Creme