

Weißer Pizza Bianca

Zutaten

Für den Pizzateig:

- 200 g Weizenmehl
- 100 ml Wasser (lauwarm)
- 2 EL Olivenöl
- 10 g frische Hefe
- 1 TL Salz



Für den Pizza Bianca Belag:

- 2 EL Ricotta
- 150 g geriebener Käse (Mozzarella oder Gouda)
- 100 g Feta
- 15 frische Salbeiblätter
- Pinienkerne

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Zubereitung:

1. Pizzateig zubereiten

1. Löse die Hefe im Wasser auf.
2. Gib das Mehl mit den restlichen Zutaten für den Hefeteig in eine Schüssel. Gieße das Hefewasser dazu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Decke den Teig mit einem sauberen Küchentuch ab und lass ihn für 1 Stunde, gern auch über Nacht, gehen.

2. Pizza belegen und backen

1. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Rolle den Pizzateig rund aus und lege ihn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
3. Bestreiche den Pizzateig mit Ricotta.
4. Verteile anschließend den geriebenen Käse und den Feta darauf.