

Vegetarische Rezepte

Pizza Mit Viererlei Käse

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Käse, Knoblauch, Pizza, Vegetarisch

300 g	Mehl	2	Knoblauchzehen
	Mehl zum Bestäuben	8	Salbeiblätter
20 g	Hefe, frisch	150 g	Mozzarella
1 Teel.	Zucker	100 g	Junger Pecorino
	Salz	100 g	Gorgonzola
1/8 Liter	Olivenöl	100 g	Parmesan (im Stück)

Das Mehl in eine Schüssel schütten, in die Mitte eine Mulde drücken. Die zerbröckelte Hefe und den Zucker in 1/8 l lauwarmem Wasser auflösen und in die Mulde gießen.

Die Hefemischung mit etwas Mehl vom Rand bedecken und ca. 10 Minuten gehen lassen. Dann alle Zutaten vom Rand zu einem Teig verarbeiten, dabei das Salz und etwa 2/3 des Öls unterarbeiten. Den Teig dann auf der bemehlten Arbeitsfläche weiterkneten, bis er glatt ist und glänzt. Eine Kugel formen und zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Knoblauch in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Salbeiblätter längs halbieren. Mozzarella, Pecorino und Gorgonzola fein würfeln, den Parmesan fein reiben. Den Teig noch mal kräftig durchkneten, wieder eine Kugel formen. Diese in 4 Teile schneiden. Aus jedem Stück eine Kugel formen, dann auf der bemehlten Arbeitsfläche 1/2 cm dick rund ausrollen und auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen. Den Backofen auf 225°C vorheizen. Knoblauch, restliches Öl, Käse und Salbei auf den Teigplatten verteilen. Das Blech auf der untersten Schiene in den Ofen setzen. Die Pizza 15 - 18 Minuten backen. Die Unterseite muss goldbraun sein.

Sofort heiß servieren.