

Vier Käse Pizza



Zutaten

2 28 cm Pizzen
7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
220 ml lauwarmes Wasser
1 EL Honig
470 g Weizenmehl (Type 550)
60 ml Olivenöl
½ TL Salz

Für die Blitz-Sauce:

4 EL Tomatenmark
2 EL Olivenöl
100 ml Wasser
1 Knoblauchzehe
1 EL Oregano
1 TL Zucker
1 TL Paprikapulver
½ TL Majoran
Basilikum nach Belieben

Für den Vier Käse Belag:

100 g Frischkäse
75 g Gorgonzola
150 g Mozzarella
50 g geriebenen Parmesan
Oregano und Basilikum nach Belieben

So wird's gemacht:

Zunächst den Teig vorbereiten. Hierfür Hefe, Wasser und Honig glatt rühren und Masse 10 Minuten ruhen lassen. Die restlichen Teigzutaten hinzufügen und den Teig gute 5-10 Minuten kneten. Mit etwas Olivenöl einreiben und 1-2 Stunden abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

Derweil alle Zutaten für die Sauce in einen Topf geben und erhitzen. 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen und bis zur Weiterverarbeitung ziehen lassen.

Für die Vier-Käse-Pizza den Frischkäse mit etwas Basilikum und Oregano glatt rühren. Gorgonzola in Stücke schneiden. Die Hälfte des Mozzarellas reiben, die andere Hälfte in kleine Stücke schneiden. Parmesan grob reiben.

Backofen auf 250 °C Umluft (oder mehr, wenn weniger höchste mögliche Stufe) inklusive Backblech vorheizen.

Pizzateig in zwei Teile teilen, beide nochmal gut durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils rund ausrollen und ein Backpapier geben. Dünn mit Sauce bestreichen. Den geriebenen Mozzarella auf dem Teig verteilen. Frischkäse mit einem Teelöffel auf beiden Pizzen verteilen.

Gorgonzola und Mozzarella-Stückchen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Zum Schluss den Parmesan über die gesamte Pizza geben und leicht mit getrocknetem Oregano bestreuen. Pizza mit Backpapier vorsichtig (!) auf das heiße Backblech legen.

8-12 Minuten (je nach Ofen und Hitze) goldbraun und knusprig backen. Nach Belieben mit etwas Extra-Parmesan bestreuen.



<https://knusperstuebchen.net/>