



4-Käsezeiten-Pizza

Hauptgericht

ZUTATEN (2 Pizzen)

500 g Pizzamehl oder
Typ 405,
300 ml lauwarmes Wasser,
5 – 10 g Hefe,
10 -12 g Salz,
2 EL Olivenöl,
2 Tomaten,
3 Pilze,
1 Zwiebel,
2 Paprika,
1 Packung Blattspinat,
1 Packung Schinken,
1 Dose passierte Tomaten,
Heinrichsthaler
Ziegenkäse,
Heinrichsthaler
Radeberger Camembert,
Heinrichsthaler Bierkäse,
Heinrichsthaler Bärlauch

ZUBEREITUNG

ca. 90 min

ZUBEREITUNG

Für den Teig zuerst das Mehl in eine Schüssel geben. Dann die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen lassen. Anschließend zum Mehl geben. Jetzt das Salz und das Olivenöl beifügen und mit einer Gabel gut durchmischen. Danach den Teig für mindestens 10 Minuten kneten, ein Küchentuch darüberlegen und anschließend für 30 - 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Währenddessen den Belag vorbereiten. Dieser ist natürlich frei wählbar. Wir haben uns für Schinken, Tomaten, Pilze, Spinat, Zwiebeln und Paprika entschieden. Das Gemüse waschen und die Zutaten passend zuschneiden. Jetzt noch die Pizzasauce anrichten. Dafür die passierten Tomaten in eine Schüssel geben und anschließend mit Salz, Pfeffer, Oregano und Paprika-Gewürz untermalern. Gut Durchmischen.

Ist der Teig aufgegangen und hat sich vergrößert, zu einer Kugel formen und ausrollen z.B. mit einem Nudelholz (optional kann man den Teig auch ausdrücken).

Den ausgerollten Teig nach Belieben belegen. Jetzt das Highlight der ganzen Prozedur: Käse, und zwar vier verschiedene Sorten und alle a la Heinrichsthaler. Für unsere 4-Käse-Zeiten Pizza haben wir uns für die Geschmäcker Camembert, Bärlauch, Ziegen- und Bierkäse entschieden. Den Käse auf jeweils ein Viertel der Pizza verteilen.

Ist das Topping vollendet, sind wir schon beim letzten Schritt angekommen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und rein mit der Pizza. Den Timer auf 20 – 30 Minuten stellen und ab und zu testen wie sich der Rand anfühlt. Ist dieser schön knusprig, die Pizza rausholen, schneiden und genießen – Buon appetito!