

PIZZA VERDE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Pizzateig:

- 1000 g (glattes) Mehl
- 20 g Hefe / Germ
- 0,55 l Wasser
- 1 Prise Salz

- Mehl für die Arbeitsfläche

Belag:

- 2 Becher Creme Fraîche
- Salz
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- Oregano
- Mozzarella
- 400 g Zucchini
- 1 Glas grüner Spargel
- 3 Lauchzwiebeln
- Basilikum gehackt

Zubereitung:

Für den Pizzateig die Hefe mit 4 EL lauwarmen Wasser verrühren. Mehl und Salz mischen, danach Wasser und aufgelöste Hefe zugeben, alles auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. 60 Minuten zugedeckt gehen lassen, nochmals durchkneten, weitere 60 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Danach ausrollen und auf mit Öl bestrichene Pizzableche geben.

Ofen auf 270° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Creme Fraîche mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Oregano würzen und dünn auf den Pizzateig aufstreichen. Mozzarella reiben und über die Pizza streuen. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden, Spargel gut abtropfen lassen. Lauchzwiebel, Spargel und Zucchinischeiben auf der Pizza verteilen und im Ofen ca. 10 Minuten backen. Die fertige Pizza mit gehacktem Basilikum bestreuen.

Alternativ kann auch Pizzateig I verwendet werden.