

Pizza mit Spargel und Pilzen

Zutaten Boden:

400 g Mehl
40 g Hefe
250 ml Milch
2 TL Zucker
½ TL Salz

Zutaten Belag:

400 g grüner Spargel
150 g Champignons
6 hart gekochte Eier
250 g Cherry-Tomaten
100 g geriebener Käse
200 g Mozzarella
1 EL italienische Kräuter
1 Dose Pizzatomaten
3 EL Tomatenketchup
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Oregano



Zubereitung:

- Hefe klein würfeln und mit dem Zucker, etwas Mehl Milch zu einem Vorteig verrühren.
- Den Teig 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- Restliches Mehl, Milch und ½ TL Salz hinzufügen.
- Verrühren bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
- Teig eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.
- Spargel putzen und in kleine Stücke schneiden.
- Stücke in Salzwasser etwa 10 Minuten vorgaren.
- Pilze und Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- Die Eier abpellen und vierteln.
- Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
- Den aufgegangenen Teig kurz durchkneten.
- Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
- Pizzatomaten, Ketchup und Tomatenmark verrühren.

- Kräuter hinzufügen und Salzen und Pfeffern.
- Pizzatomensoße auf den Teig geben.
- Alle Belag – Zutaten gleichmäßig darauf verteilen.
- Etwas Salz, Pfeffer, Paprika und Oregano überstreuen.
- Zum Schluss den geriebenen Käse auf die Pizza geben.
- Bei 220° C etwa 15 - 20 Minuten backen.

Alternativ:

1½ Päckchen Trockenhefe statt Frischhefe

- Mehl, Zucker, Hefe, Salz vermischen.
- Mit der Milch verrühren, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.
- Teig eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.

Weiter wie oben