

Pizza Vier Käsesorten

(Pizza Quattro Formaggi)

Zutaten:

400 g Mehl
40 g Hefe
300 g Mozzarella
300 g Asiago Käse
300 g Gorgonzola
200 g Emmentaler Käse
250 ml Milch
2 TL Zucker
½ TL Salz
1 Dose Pizzatomaten
Pfeffer, Salz, Oregano, Paprikapulver

Zubereitung:

- Kleingewürfelte Hefe mit dem Zucker, etwas Mehl und etwas Milch zu einem Vorteig verrühren.
- Den Vorteig ruhen lassen.
- Das restliche Mehl, die Milch und das Salz hinzufügen und verrühren.
- So lange rühren, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.
- Teig etwa 30 - 45 Minuten zugedeckt warm ruhen lassen.
- Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
- Mozzarella und Gorgonzola in dünne Scheiben schneiden.
- Den Asiago und den Emmentaler raspeln.
- Pizzatomaten mit den Gewürzen abschmecken.
- Abgeschmecktes auf dem ausgerollten Teig verteilen.
- Die vier Käsesorten ebenfalls verteilen.
- Bei 220° C etwa 15 - 20 Minuten backen.

Alternativ:

1½ Päckchen Trockenhefe statt Frischhefe

- Mehl, Salz, Zucker, Hefe vermischen.
- Mit der Milch und etwas Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Zugedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen.
- Den Teig auf einem gefetteten Backblech

Statt der vier Käsesorten kann natürlich auch jeder andere Belag verwendet werden