

4-Käse-Pizza

Zeit gesamt
1h 40min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--------------------------------|---------|
| Hefe, frisch | 0.5 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 300 g |
| Salz | |
| Olivenöl | 5 EL |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Tomaten, geschält aus der Dose | 400 g |
| Oregano, getrocknet | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Zucker | |
| Parmesan | 80 g |
| Emmentaler am Stück | 100 g |
| Mozzarella | 250 g |
| Oliven, grün | 100 g |
| Ziegenfrischkäse | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. In einer Schüssel Hefe in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen und ca. 10 Min. ruhen lassen. In einer weiteren Schüssel Mehl, $\frac{1}{4}$ TL Salz und 4 EL Öl mischen. Hefe zum Mehl geben und alles glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Knoblauch ca. 2–3 Min. glasig dünsten. Tomaten angießen, mit Oregano, Salz, Pfeffer und Zucker würzen und ca. 5–7 Min. einköcheln lassen.
3. Inzwischen Parmesan und Emmentaler fein reiben. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Oliven abtropfen lassen und halbieren.
4. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig nochmals durchkneten, vierteln und auf wenig Mehl zu runden oder ovalen Pizzen ausrollen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Dünne mit Tomatensauce bestreichen und mit Parmesan, Mozzarella und Emmentaler belegen. Ziegenfrischkäse mit 2 Teelöffeln in Nocken dazwischensetzen und Oliven darauf verteilen. Bleche nacheinander im Backofen ca. 15 Min. knusprig backen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 862 kcal |
| Kohlenhydrate | 69 g |
| Eiweiß | 43 g |
| Ballaststoffe | 6 g |
| Fette | 46 g |