Pizza Bianco mit Champignons und Spinat

Zeit gesamt
1h 55min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	5 g
Zucker	1 EL
Wasser	250 ml
Weizenmehl, Type 405	450 g
Salz	1.5 TL
Olivenöl	9 EL
Schmand	200 g
Pecorino	50 g
Knoblauchzehen	2 St.
Pfeffer, schwarz gemahlen	0.25 TL
Champignons, weiß	250 g
Blattspinat	150 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Büffelmozzarella	250 g
Tomaten, getrocknet	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Pizzablech 32 cm Durchmesser

1. Pizzateig
Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge Mehl, 1 TL Salz und 3 El Olivenöl hinzu, knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Forme ihn zu einer Kugel, fette sie leicht mit Olivenöl und lasse den Teig nun etwa 1 Stunde aufgehen.

2. Belag
Verrühre den Schmand mit dem Pecorino, presse die Knoblauchzehen und rühre sie gemeinsam mit 1/2 TL Salz und Pfeffer ein. Halbiere oder viertele die Champignons, schneide den Spinat klein und erhitze ihn in einer Pfanne, bis er leicht zusammenfällt. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Ringe.

3. Pizza belegen
Heize den Ofen auf 220 °C Pizzastufe vor. Halbiere den Teig und forme jeweils eine Kugel. Fette zwei Pizzableche mit 6 EL Olivenöl. Fette auch deine Hände und walle den Teig nun mit den Händen aus. Lasse hierbei bei Belieben einen Rand stehen. Verteile nun die weiße Creme auf dem Teig und belege die Pizza mit dem geschnittenen Gemüse. Backe die Pizza nun in der unteren Einschubleiste für etwa 25 Minuten, bis der Rand goldbraun ist. Achte darauf, dass der Belag nicht zu dunkel wird. Nimm die Pizza aus dem Ofen, zerteile den Büffelmozzarella und verteile ihn sofort auf der Pizza. Lege auch die getrockneten Tomaten auf die Pizza. Sie eignen sich perfekt als Fleischersatz, da sie schön würzig schmecken. Serviere die Pizza noch heiß.

Guten Appetit!

Tipp: Backe die Pizza bei Pizzastufe oder Unterhitze. Falls dein Ofen diese Funktion nicht besitzt, geht auch Ober-/Unterhitze.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	945 kcal
Kohlenhydrate	106 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	46 g