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	
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, ¼ 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. Dünn 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