



Pizza mit Mortadella und Pistazie

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-----------------------|---------|
| Hefe, frisch | 0.5 St. |
| Wasser | 150 ml |
| Zucker | |
| Weizenmehl, Type 405 | 330 g |
| Salz | |
| Öl | 2 EL |
| Pistazien | 50 g |
| Basilikum, frisch | 40 g |
| Parmesan | 20 g |
| Olivenöl | 5 EL |
| Pfeffer, schwarz | |
| Mozzarella | 250 g |
| Mortadella Aufschnitt | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, Schneebesen, Pürrierstab

1. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl, Salz und Öl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Inzwischen Pistazien schälen und grob hacken. Basilikum waschen und trocken schütteln. Einige schöne Spitzen zum Anrichten beiseitelegen und restliche Blätter grob schneiden. Parmesan fein reiben. In einem hohen Gefäß ca. 3/4 der Pistazien, geschnittene Basilikumblätter, Parmesan und Olivenöl pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig nochmals auf wenig Mehl durchkneten, in 4 Portionen teilen und zu runden Pizzen ausrollen. Mozzarella abtropfen und grob zerzupfen.
4. Pizzateige portionsweise auf Bleche ziehen, mit Pistazienpesto bestreichen und mit Mozzarella belegen. Nacheinander im Ofen ca. 10 Min. goldbraun und knusprig backen. Fertig gebackene Pizzen mit Mortadella, restlichen gehackten Pistazien und Basilikumspitzen belegen, pfeffern und sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 748 kcal |
| Kohlenhydrate | 70 g |
| Eiweiß | 30 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 39 g |