



Pizza Napoletana Margarita und Bianca



Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🍲 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 2 Portionen

Trockenhefe	1 Päckchen
Zucker	0.5 TL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	1 TL
Olivenöl	2 EL
Frischkäse, natur	125 g
Crème fraîche	75 g
Zitronen	1 St.
Chiliflocken	
Zucchini	2 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Tomaten, gehackt	200 g
Pfeffer, bunt	
Oregano, getrocknet	1 TL
Cherrytomaten	200 g
Mozzarella	2 St.
Mozzarella, gerieben	100 g
Pinienkerne	15 g
Pesto alla Genovese	2 TL
Basilikum, frisch	25 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. In einer Schüssel Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend Mehl, Salz und 1 EL Olivenöl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Für die Pizza Bianca Frischkäse und Crème fraîche in einer Schüssel verrühren. Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale abreiben. Den Zitronenabrieb hinzufügen und mit Salz und einer Prise Chiliflocken abschmecken. Zucchini waschen, trocknen und längs in dünne Streifen teilen.
3. Für die Margarita Knoblauch schälen und fein hacken. Gehackte Tomaten in eine Schüssel geben, Knoblauch, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und Oregano hinzufügen und verrühren. Cherrytomaten waschen und halbieren. Mozzarella in Stücke teilen.
4. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig nochmals auf wenig Mehl durchkneten, in 2 Portionen teilen und zu runden Pizzen ausrollen. Die Pizzateige auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
5. Die helle Pizza mit der Frischkäse-Creme bestreichen, dabei einen 2 cm großen Rand lassen. Mit Zucchini und geriebenem Mozzarella belegen und mit Pinienkernen bestreuen. Die Pizza Margarita mit Tomatensauce bestreichen, dabei einen ca. 2 cm Rand großen lassen. Mit Cherrytomaten und Mozzarella belegen.

6. Nacheinander im Ofen ca. 15 Min. goldbraun und knusprig backen. Vor dem Servieren mit Pesto bestreichen und mit frischem Basilikum belegen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1867 kcal
Kohlenhydrate	231 g
Eiweiß	82 g
Ballaststoffe	15 g
Fette	70 g