Weiße Pizza mit Pfifferlingen

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	0.5 St.
Wasser	250 ml
Zucker	
Weizenmehl, Type 405	450 g
Salz	1 EL
Olivenöl	6 EL
Pfifferlinge	250 g
Zwiebeln, rot	2 St.
Mozzarella	4 St.
Crème fraîche	300 g
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	10 g
Sardinen	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Küchenkrepp

1. Für den Teig in einer Schüssel Hefe in lauwarmes Wasser bröckeln. Zucker zugeben, alles verrühren und ca. 10 Min. gehen lassen. In einer weiteren Schüssel Mehl und 1 TL Salz vermengen. Hefewasser und Öl untermischen und alles zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 1 Std. an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen.

2. Pfifferlinge säubern. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Mozzarella abgießen und grob zerzupfen. In einer Schüssel Crème fraîche mit Salz und Pfeffer verrühren. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.

3. Ofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig vierteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 4 Kreisen (à ca. 24 cm Durchmesser) ausrollen, der Rand sollte dabei etwas dicker bleiben. Je 2 Pizzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Jeweils mit etwas Crème fraîche bestreichen und mit Mozzarella, Pfifferlingen, Zwiebel und Sardinen belegen.

4. Bleche mit den Pizzen auf unterster und mittlerer Schiene im heißen Backofen ca. 15 Min. kross backen. Nach ca. 7 Min. Bleche tauschen.

5. Weiße Pizzen aus dem Ofen nehmen und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipps: Schiebe zum Vorheizen ein Backblech mit in den Ofen und lege die ausgerollten Pizzen nur auf ein Stück Backpapier. Nach dem Belegen der Pizzen diese dann mit dem Papier zügig auf das heiße Blech ziehen und backen – so wird der Teig besonders

knusprig.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1186 kcal
Kohlenhydrate	103 g
Eiweiß	48 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	53 g