

Vierkäsehoch! Käsepizza mit cremigem Ziegenkäserand

VORBEREITEN

145
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Pizzen

Für den Hefeteig

500 g Mehl (plus etwas mehr zum Kneten)
2 Päckchen Trockenhefe
2 Esslöffel Olivenöl
300 ml warmes Wasser
1 1/2 Teelöffel Salz

Für den Belag

2 Esslöffel Olivenöl
1 Knoblauchzehe
250 g Mozzarella
200 g Ziegenkäse
125 g Ricotta
100 g Parmesan
3 Stängel Basilikum

Randvoll mit Käse! Wenn es mal ein bisschen mehr sein darf, bist du bei dieser Pizza genau an der richtigen Stelle. Etwas Parmesan hier, ein wenig Ricotta da und noch mehr Mozzarella obendrauf. Hast du dich bis zum Pizzarand durchgebissen, erwartet dich sogar noch mehr Käse - und zwar cremiger Ziegenkäse!

- 1 -

Für den Hefeteig Hälfte des Wassers mit Trockenhefe vermischen und 5 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung anfängt zu schäumen.

- 2 -

Mehl in eine große Schüssel oder direkt auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Olivenöl hineingeben und mit etwas Mehl vom Rand her einarbeiten.

- 3 -

Salz mit restlichem Wasser verrühren, in die Mulde gießen und mit dem Mehl verkneten.

- 4 -

Hefemischung einfüllen und mit restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, abdecken und an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

- 5 -

Mozzarella würfeln. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und in Streifen schneiden. Ricotta mit den Fingern zerbröseln. Parmesan reiben. Ziegenkäse in Stücke schneiden.

- 6 -

Knoblauch schälen, fein hacken und mit Olivenöl vermischen, beiseitestellen.

- 7 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen.

Vierkäsehoch! Käsepizza mit cremigem Ziegenkäserand

- 8 -

Pizzateig in 2 gleich große Portionen teilen. Jede Portion nochmal kurz durchkneten und mit einem Nudelholz auf mittlere Dicke rund ausrollen.

- 9 -

Ziegenkäse rundherum mit ca. 3 cm Abstand zum Rand auf den Teig legen. Teig über den Ziegenkäse stülpen und sorgfältig mit den Fingern festdrücken, sodass kein Käse herauslaufen kann.

- 10 -

Pizzen in der Mitte mit dem Knoblauchöl bestreichen. Mit Mozzarella und Ricotta belegen sowie mit Parmesan bestreuen.

- 11 -

Pizzen im heißen Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Basilikum bestreuen.