

Weiße Pizza mit Salami, Paprika, Ricotta und Mozzarella





> 30 Min. Einfach





Zubereitung

- 1. Für den Pizzateig lauwarme Milch und Trockenhefe mit 1 TL Zucker verrühren und für 5 Minuten ruhen lassen.
- 2. In einer Schüssel werden Mehl, 1 EL Zucker, Salz, Olivenöl mit der Hefemilch aus Schritt 1 zu einem Teig verknetet. Damit der Teig nicht austrocknet wird er mit Olivenöl eingepinselt und abgedeckt. Den Pizzateig nun für 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 3. Ricotta, geriebenen Mozzarella, gehackte Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer mit Olivenöl vermengen.
- 4. Backpapier auf einem Blech auslegen und dieses dann mit Olivenöl bestreichen, damit der Pizzateig beim Backen nicht anklebt. Den Pizzateig ausrollen, zurechtschneiden und auf das Backblech legen.
- 5. Die Ricottamasse auf dem Pizzaboden verstreichen und nach Belieben belegen. Wir haben uns für Salami, Paprika und rote Zwiebeln entschieden. Danach bei 180 °C für 20 Minuten in den Backofen schieben.
- 6. Den Rucola in einer Schüssel mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und durchziehen lassen, bis die Pizza fertig gebacken ist.
- 7. Zu guter Letzt noch den zubereiteten Rucola aus Schritt 6 auf der Pizza verteilen und mit roten Pfeffer nachwürzen.

Zutaten





Für den Pizzateig:

- 200ml Milch
- 20g Trockenhefe
- 1,5 EL Zucker
- 700g Mehl
- 1 EL Salz
- 80 ml Olivenöl

Für die Creme:

(Verwendung als Pizzasoße)

- 220q GOLDSTEIG Ricotta
- 220g GOLDSTEIG Mozzarella gerieben
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Olivenöl

Für den Pizzabelag:

- 50g Salami
- 50g gelbe Paprika
- 50g rote Paprika
- 100g rote Zwiebel
- 30g Rucola
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Roter Pfeffer