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)

- 220g 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