



Pizza Bianco

Zutaten für den Großen Pizzazauberer plus

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 100 ml warmes Wasser
- 10 g frische Hefe
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Olivenöl
- ca. 1 EL Maisgries

Für die Pizzasauce:

- 100 g Schmand
- 1 Knoblauchzehe, durchgepresst
- 2 EL Sahne
- 3 EL Parmesan, frisch gerieben
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Für den Belag:

- 1-2 EL Gouda, gerieben
- 2 Tomaten, gewürfelt
- 2 Handvoll Rucola
- 1 EL Parmesan, fein gerieben

Zubereitung

Aus Mehl, Wasser, Hefe, Salz, Zucker und Öl einen geschmeidigen Hefeteig herstellen. Abgedeckt an einem warmen Ort 1-2 Stunden um das Doppelte aufgehen lassen.

Die Zutaten für die Soße miteinander verrühren.

Backofen auf 240 °C vorheizen. **Großer Pizzazauberer plus** etwas einfetten und mit Maisgries bestreuen. Teig mit dem Teigroller darauf ausrollen.

Soße darauf verteilen und mit geriebenem Gouda bestreuen. In etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Fertige Pizza mit Tomatenwürfeln, Rucola und geriebenem Parmesan toppen und servieren.