

Pizza pazza



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

AUFGEHEN LASSEN: ca. 1½ Stunden

BACKEN: ca. 20 Minuten pro Blech

FÜR 4 Personen

Backpapier für die Bleche

TEIG

320 g Weissmehl

1 TL Salz

¼ Würfel Hefe, ca. 10 g, zerbröckelt

2 dl Wasser, lauwarm

1 EL Olivenöl

BELAG

4 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen, in Scheibchen

3 TL Fenchelsamen, zerdrückt

400 g braune Champignons,

375 g Bufala-Mozzarella, zerzupft

25 g Brunnenkresse

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

TEIG Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen. Hefe mit wenig Wasser auflösen, restliches Wasser und Öl beifügen, von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1–1½ Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

BELAG Öl, Knoblauch und Fenchelsamen bei kleinster Hitze 15–20 Minuten ziehen lassen, auskühlen. Champignons mit dem Öl mischen. Teig halbieren, portionenweise auf wenig Mehl auswallen. Teig auf die vorbereiteten Bleche legen, Pilze darauf verteilen.

BACKEN 1 Blech in die unterste Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens schieben, Pizza 10–15 Minuten backen. Herausnehmen, die Hälfte der Mozzarella darauf verteilen, 3–5 Minuten fertig backen. Herausnehmen, die Hälfte der Brunnenkresse darauf verteilen, Pizza würzen. Mit den restlichen Zutaten den Vorgang wiederholen.

www.lemenu.ch