

HÜTTENKÄSE-PIZZA

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 1 Stunde

Für 4 Personen

1 Blech von 32 cm Ø

Backpapier oder Bratbutter oder Bratcrème fürs Blech

Pizzateig:

250 g Mehl

½ TL Salz

10 g Hefe, zerbröckelt

ca. 1,5 dl Wasser

3 EL Rapsöl

Belag:

200 g Hüttenkäse, nature

5-6 EL Kräuter, z.B. Schnittlauch, Oregano und

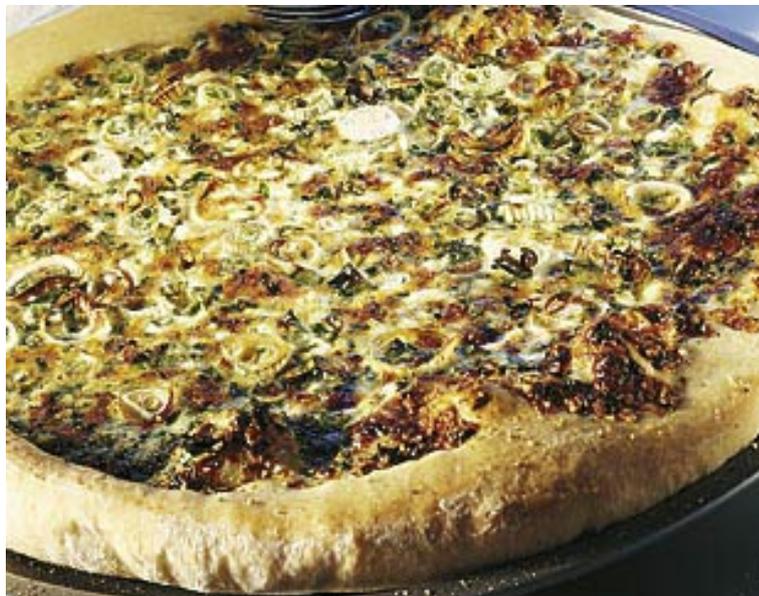
Petersilie, fein gehackt

125 g Gruyère, gerieben

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Bundzwiebel, in Ringe geschnitten

Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Mehl und Salz mischen. Eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser und Öl hineingiessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 Teig auf die Grösse des Blechs auswallen, Rand etwas dicker lassen. Auf das bebutterte Blech legen.

3 Für den Belag Hüttenkäse, Kräuter, Käse und Knoblauch mischen, würzen. Auf dem Pizzateig verteilen, dabei den Rand frei lassen. Zwiebelringe darüber streuen. Auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

Die Pizza auf der Pizzabackplatte oder auf dem ofengrossen Blech backen.

