



Hokkaido Pizza

Ihr braucht:

Der Teig:

500g Mehl
250 ml Wasser (lauwarm)
1 Würfel Hefe (frisch)
2 EL Olivenöl
3 TL Kräutersalz
1 Prise Zucker
80g Italienische Kräutermischung

Das Pesto:

Ca. 3 EL Olivenöl
4 getrocknete Tomaten
60g Kichererbsen
ein paar Blatt Koriander & Petersilie
20g Cashewkerne
5 EL Quark

Der Belag:

50g Prosciutto
1 Pck. Mini Mozzarella
Ca. 50g Hokkaido

So geht`s:

- Hefe mit Zucker und Kräutersalz in Wasser bröseln (15 Minuten gehen lassen)
- Hefeansatz zu Mehl geben, mit Olivenöl übergießen, alles verkneten (Ca. 45 Minuten abgedeckt an warmem Ort gehen lassen)
- Währenddessen Kürbis schneiden (möglichst dünn)
- Kräutermischung hinzugeben (bei Bedarf Nachwürzen)
- Zutaten für Pesto nach und nach pürieren, bis fester Aufstrich
- Hefeteig ausrollen (falls nötig aufteilen und mehrere Pizzen belegen), mit Pesto bestreichen
- Pizza mit Hokkaido Kürbis Stücken belegen und ca. 15 - 20 Minuten bei 220 Grad Celsius backen
- Wenn Pizza fertig, mit Mozzarella & Schinken belegen und nochmals 5 Minuten backen

Wir hoffen es hat euch geschmeckt!

