

WEISSE PIZZA

★★★★★ 5 bei 10 Bewertungen



Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Olivenöl und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 2-3 Stunden zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig zu zwei Kugel formen und in Größe des Backblechs ausrollen bzw. auf dem Blech ausziehen.
- 3** Nun mit Sauerrahm bestreichen und dann je nach Wunsch belegen.
- 4** Die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad ca. 10-12 Minuten backen.

Zutaten

2 BACKBLECH

TEIG

- 300 g lauwarmes Wasser
- 500 g Weizenmehl 700
- 5 g frische Germ
- 10 g Salz
- 2 EL Olivenöl

BELAG

- 200 g Sauerrahm
- Pizzagewürz
- Tomaten, Paprika,
- Mais, Schinken,
- Salami, Mozzarella etc.