



ZUTATEN

BODEN:

460g Mehl
 250ml Wasser
 1/2 Pkg. Hefe
 1EL Zucker
 2TL Salz
 2EL Olivenöl

BELAG:

4 Pfirsiche
 250g Kirschtomaten
 50g gehobelte Mandeln
 150g Ricotta
 70g geriebener Mozzarella
 40g Parmesan
 Balsamico Creme
 Basilikumblätter
 Salz

SOMMERPIZZA MIT PFIRSICHEN & TOMATEN

 REZEPT FÜR: 2 STÜCK
 DAUER: 2 STUNDEN 00 MINUTEN

1. Hefe, Zucker, Salz und Öl im lauwarmen Wasser unterrühren und 5 Minuten ziehen lassen. Mehl sieben und Hefegemisch zugeben. Ca. 5 Minuten zu einem glatten, elastischen aber nicht mehr klebrigen Teig kneten und je nach Bedarf etwas Mehl bzw. Wasser dazu geben. Anschließend Teig in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 1 Stunde im warmen Ofen gehen lassen
2. Nun wird der Belag vorbereitet: Kirschtomaten werden halbiert, Pfirsiche entkernt und in Spalten geschnitten, gehobelte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett geröstet
3. Den aufgegangenen Pizzateig halbieren, jede Teighälfte auf einer bemehlten Fläche zu einem großen, flachen Pizza-Kreis ausrollen, mit Ricotta bestreichen und mit Salz würzen. Mozzarella auf der Pizza verteilen, Kirschtomaten und Pfirsiche platzieren und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen
4. Ofen auf 260°C vorheizen
5. Jede Pizza für ca. 18-20 Minuten im Ofen backen und anschließend mit gerösteten Mandeln bestreuen und mit Balsamico Creme dekorieren. Noch warm genießen

