

„Wiesn“ Pizza

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten Teig: (für 2 Pizzen)

- 500g Mehl Typ 550
- 130g Wasser
- 130g Milch
- 75g weiche Butter
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 Prieser Zucker
- 2 TL Salz

Zutaten Lauge:

- 1 Liter Wasser
- 50g Natronpulver

Zutaten Belag: (für 2 Pizzen)

- 1 Becher Schmand
- 4 EL Senf
- 4-5 Frühlingszwiebeln in Ringen
- 6 Weißwürste ohne Pelle
- 150g Bergkäse

Zubereitung:

Wasser, Milch, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und **2 Min./ 37°C/ Stufe 2** auflösen.

Butter, Mehl und Salz hinzufügen und **4 Min./ Teigknetstufe** vermengen.

Teig in die große Nixe geben und ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit Schmand mit Senf verrühren, Frühlingszwiebeln schneiden und Weißwurst in Scheiben schneiden. Käse mit der groben Microplane Reibe raspeln.

1 Liter Wasser zum Kochen bringen und Natron langsam einrühren (Achtung schäumt)

Backofen vorheizen. Ober- Unterhitze, 240* C Grad.

Den Teig halbieren und mit dem Teigroller auf dem Zauberstein/ Pizzazauberer/ großen Ofenzauberer ausrollen. Mit dem Silikonpinsel den Teig großzügig mit der Lauge einstreichen und auch am Rand etwas auf der Unterseite einpinseln.

Teig mit Senf-Schmand bestreichen, mit Weißwurstscheiben und Frühlingszwiebeln belegen und Käse darüber verteilen.

Auf dem Rost ganz unten im Backofen ca. 17 Minuten backen. (Bitte kontrollieren und eventuell die Backzeit variieren, denn jeder Backofen backt unterschiedlich.)

Guten Appetit!



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de

www.einfachkochenundbacken.de