

Pizza Bianco mit grünem Spargel:

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

Zutaten Teig:

- 1 Päckchen Trockenhefe (optional 20g frische Hefe)
- $\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker
- 325 g Wasser
- 400g Weizenmehl (550er)
- 100g Weichweizengrieß
- 2 TL Meersalz

Zutaten Belag:

- 1 Becher Kräuter Creme Fraiche
- 1 Päck. Schinkenwürfel
- 100-150g Käse, zum Reiben
- 250g grünen Spargel
- Sauce Hollandaise (optional)

Zubereitung:

Hefe, Zucker und Wasser in der den Mixtopf geben und **2 Min./ 37°C /Stufe 2** auflösen. Mehl, Grieß und Salz hinzufügen **4 Min./ Teigknetstufe** vermengen. Anschließend in die große Nixe oder mittlere Edelstahlschüssel umfüllen und **30 Minuten** ruhen lassen.

Den Teig auf der White Lady/Pizzazauberer/ Zauberstein ausrollen und am Rand etwas dicker lassen. Teigfläche mit Creme Fraiche bestreichen und die Hälfte des Käse reiben und auf der Creme verteilen. Den Spargel putzen und in 3cm lange Stücke schneiden. Dann Schinkenwürfel und Spargel gleichmäßig auflegen, mit ein paar Klecksen Hollandais bedecken und den restlichen Käse darüber reiben.

Den Backofen auf **240 C Grad Ober-Unterhitze** vorheizen.

Den Stein auf ein Rost ganz unten auf den Backofenboden stellen und ca. **20 Minuten** backen bis er schön knusprig ist.



Sibylle Hansen selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn,
Eichenweg 55, 33178 Borchen, Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de