

August Rezept 2020

Pizza bianca

Meine kommt mit Trüffel daher



Teig:

500 Gr. Weizenmehl, Dinkel
oder (halb - halb Dinkel und
Weizen)

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zucker

8 bis 9 Gr. Hefe

3 dl handwarmes Wasser

2 Esslf. Olivenöl

In die Teigschüssel geben

Zucker und Hefe im Wasser
auflösen

Hinzufügen, alles gut und
ausgiebig kneten.

Dann den Teig für 7 bis 9 Stunden
im Kühlschrank gehen lassen.

Auf die Pizza kommen ca. 500 - 600 Gr. Scheiben Taleggiokäse.

Wer möchte, kann das Ganze mit roten Zwiebeln belegen, wenig Salz
und Pfeffer darüber streuen.

Danach auf der untersten Rille im heißen Ofen backen.

Für diejenigen, die einen Pizzastein besitzen, diesen mindestens
während 20 Min auf höchster Stufe auf der untersten Rille erhitzten,
bevor die Pizza darauf gelegt wird.

Für eine ganz besondere Pizza: Heiss aus dem Ofen, raffle ich frische
Trüffel darauf! Manchmal gibt es viele davon und ich kann sogar
welche verkaufen! ☺

E Guete!