

Pizza bianca o rossa

 happy-mahlzeit.com/2019/09/02/pizza-bianca-o-rossa/

Zutaten für je 8 Mini-Pizzen

Für den Mürbeteig:

- 1/4 Würfel Hefe, 10g
- 250g Mehl
- 1 gestrichener TL Salz
- 2 EL mildes Olivenöl
- Mehl zum Arbeiten
- Öl für das Blech

Für eine Pizza rossa:

- 350g passierte Tomaten, aus der Dose
- 1 fein geriebene Knoblauchzehe
- 1 Msp. fein geriebener Ingwer
- 1/2 TL getrockn. italienische Kräuter, ersatzweise je 1 Msp. getrockn. Oregano, Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Rosmarin
- mildes Chili-Salz
- Zucker
- 120g Cocktailtomaten
- 1 EL mildes Olivenöl
- 1 TL Aceto balsamico
- 24 Mini-Mozzarella-Kugeln
- 2 EL schwarze Oliven, ohne Stein
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- Pfeffer aus der Mühle

Für eine Pizza bianca:

- 1 EL Pinienkerne
- 2 Bund Rucola à ca. 50g
- 8 hauchdünne Scheiben Parmaschinken oder anderer Rohschinken
- 100g Artischockenherzen, aus dem Glas
- 4 kleine feste Steinpilze
- 1 Handvoll kleine Pfifferlinge
- mildes Chili-Salz
- 1 TL Öl
- 250 Fontina-Späne, ersatzweise Mozzarella
- 1 - 2 TL mildes Olivenöl
- 1 TL Balsamico bianco
- Zucker

- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für den Hefeteig die Hefe in 125ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Olivenöl in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 8 Portionen à ca. 50g teilen, diese nebeneinander auf ein leicht bemehltes Backblech setzen und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Alternativ den Teig im Ganzen gehen lassen und 1 große Blech-Pizza backen.

Für eine Pizza rossa für die Tomatensauce die passierten Tomaten mit Knoblauch, Ingwer und Kräutern in einem kleinen Topf erhitzen. Mit Chili-Salz und 1 Prise Zucker würzen und offen knapp unter dem Siedepunkt einige Minuten ziehen lassen.

Für eine Pizza bianca die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Rucola verlesen, waschen, trocken schleudern und grobe Stiele entfernen. Die Blätter in ca. 1cm breite Stücke schneiden. Die Schinkenscheiben halbieren. Artischocken abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Die Pilze putzen und trocken abreiben, die Pfifferlinge, falls nötig, waschen und trocken tupfen. Die Steinpilze in schmale Spalten schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Pilze 2 - 3 Minuten anbraten. Mit Chili-Salz würzen.

Den Backofen auf 250°C vorheizen.

2 Backbleche mit Öl einfetten. Die Teiglinge auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Kreisen von ca. 10cm Durchmesser ausrollen und nebeneinander auf die Bleche legen. Für eine Pizza bianca den Käse, für eine Pizza rossa die Tomatensauce gleichmäßig darauf verteilen, dabei etwa 1cm Rand frei lassen. Die Pizzen nacheinander im Ofen auf der unteren Schiene ca. 15 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und sofort belegen.

Für die Pizza bianca den Rucola mit Olivenöl, Essig, Chili-Salz und Zucker marinieren und mittig auf den Pizzen verteilen. Darauf je 2 halbe Schinkenscheiben mit Artischocken und Pilzen anrichten. Mit Pinienkernen bestreuen.

Für die Pizza rossa die Tomaten waschen, halbieren und mit Olivenöl, Essig, Chili-Salz und 1 Prise Zucker marinieren. Mit Mini-Mozzarella, Oliven und Basilikum auf den Pizzen anrichten. Zuletzt Pfeffer darübermahlen.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: herzhaft & süß vom 21.1.2018