



## RUMFORT PIZZA AUF DEM ZAUBERSTEIN GEBACKEN

- Auch nach der gefühlten 1000ten Pizza, die ich auf Kochshows gemacht habe esse ich noch immer leidenschaftlich gerne Pizza :))

### ZUTATEN

- 20 g frische Hefe
- 220 g lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 30 g natives Olivenöl
- 400 g Mehl
- 1 TL Salz
- Belag nach belieben, z.B.
- Mozzarella Kugeln klein
- Emmentaler
- Parmesan Käse
- gekochter Schinken
- Cocktail Tomaten
- für die Pizza Sauce eignet sich mildes Ajvar aus dem Glas
- Zwiebel darf natürlich auch nicht fehlen

### ZUBEREITUNG

- Hefe, Wasser und Zucker 3 Minuten/37°/Stufe 1 auflösen
- Die restlichen Teigzutaten hinzugeben und 3 Minuten/Teigknetstufe verkneten.
- Auf dem Zauberstein ausrollen und nach belieben belegen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene 20-25 Minuten backen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: [ziehl.shop-pamperedchef.de](https://ziehl.shop-pamperedchef.de)  
Zu meinem REZEPT-BLOG bitte hier klicken: [martinaziehl.blogspot.de](https://martinaziehl.blogspot.de)