

Sommerpizza Caprese vom großen runden Stein „White Lady“



Zutaten Teig:

350 g Mehl Type 550
5 g Hefe
200 g Wasser
1 TL Salz
25 g Olivenöl
1 Prise Zucker

Zutaten Öl:

50 ml gutes Olivenöl
1 TL getrockneter Oregano
1 TL getrocknetes Basilikum
1/2 TL Knoblauchsatz

Zutaten Belag:

4 reife Tomaten
1 Packung Mini-Mozzarella
1 gute Hand voll Rucola

Zutaten Dressing:

Olivenöl
Balsamico-Essig
Balsamico-Creme
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1/2 TL Zucker

Zubereitung:

- * alle Zutaten für den Teig in den Thermomix® geben und 3 Min/Knetteigstufe kneten
- * in die große Nixe oder in die Glasschüssel mit Stretch-fit geben und 6 bis 8 Stunden gehen lassen
- * Teig auf der gefetteten White-Lady von Pampered Chef® ausrollen, das Öl zusammenmischen und auf dem Teig verteilen
- * im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 15 bis 20 Minuten backen
- * in der Zwischenzeit die Zutaten für den Belag schneiden, Dressing im Messbecher Plus vermischen und alles vermengen
- * den fertigen Belag gleich auf dem heißen Pizzabrot verteilen und sofort servieren und genießen.