

Sommerpizza Caprese gebacken auf dem großen runden Stein unserer White Lady



Abbildung 1 SommerPizza von der White Lady - Rezeptidee nach Monika Camera und Sabine Obenauer

Zutaten Teig:

350 g Weizenmehl Type 550

5 g Hefe

200 g Wasser

1 TL Salz

25 g Olivenöl

1 Prise Zucker

Zutaten Öl für den Pizzaboden:

50 ml gutes Olivenöl

1 TL getrocknete Oregano

1 TL getrockneter Basilikum

2 TL Röstzwiebeln

(bei Bedarf 1 TL Knoblauchgranulat)

Zutaten Belag:

3-4 reife Tomaten

1 Packung Mini-Mozzarella

1 Handvoll Rucola

Zutaten Dressing:

Olivenöl

Balsamico Essig

Balsamico Creme

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

½ TL Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 3-5 Minuten/Teigknetstufe kneten.

Den Teig in eine große Glasschüssel füllen und mit dem Stretchfit abdecken – ca. 6-8 Stunden den Teig ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teigling auf der gefetteten White Lady ausrollen und das Öl mit den Kräutern darauf verteilen.

Dein Backofen ist auf 230°/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach – ca. 20-25 Minuten backen

In der Zwischenzeit die Tomaten schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen sowie das Dressing darüber geben.

Den Salat nun auch die Pizza geben **die fertig gebacken ist** – gleich servieren, damit alles noch bunt und frisch aussieht.

Nun ab mit euch an den Esstisch und genießt diese tolle Sommerpizza 😊

Martina Ziehl mit Pampered Chef – www.ziehl.shop-pamperedchef.de