

# BROKKOLI PIZZA MIT KOCHSCHINKEN UND ROQUEFORT SAUCE

## BROKKOLI PIZZA MIT KOCHSCHINKEN UND ROQUEFORT SAUCE

Es ist mal wieder Zeit für eine Pizza - der Belag gehört nicht mehr so richtig in den Winter, aber eine typische Frühlingspizza ist es auch nicht. Brokkoli und Kochschinken treffen zusammen mit ein paar Pilzen auf eine super kräftige, aromatische Sauce aus Roquefort und Schmand. Da muss dann auch kein weiterer Käse mit auf die Pizza - eine rundum runde Sache!



### ZUTATEN FÜR EINE BROKKOLI PIZZA MIT KOCHSCHINKEN UND ROQUEFORT SAUCE:

Für den Teig:

210g Mehl, Typ 405

40g Hartweizengrieß

21g frische Hefe

etwas Salz

170g Wasser

Für den Belag:

90g Roquefort

100g Schmand

Pfeffer

150g Brokkoli

4 braune Champignons

3 Scheiben Kochschinken

#### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine verkneten und den Teig 30 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Käse mit der Gabel zerdrücken und mit dem Schmand verrühren. Die Röschen vom Brokkoli schneiden und in ein kleines Sieb geben. Mit kochendem Wasser übergießen. Den Backofen auf 200°C im Pizzamodus vorheizen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Pizzablech\* ziehen. Die Sauce auf der Pizza verteilen. Die Pizza mit Kochschinken, dünn aufgeschnittenen Champignons und Brokkoliröschen belegen.



Die Pizza für 15-20 Minuten in den Backofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen.

Die fertige Pizza aus dem Ofen holen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.



Aufschneiden und restlos verputzen.

Greift zu!



©katha-kocht.de