

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Pizza, Pizza für alle! Na gut, für alle die auf Luna's Einladung zu Zorra pilgern und dort am Blog-Event „We ? Pizza“ teilnehmen. Pizza mag ich... Pizza kann ich... Pizza ist lecker... ich mach... hmmm.... ja, welche nur? Gerade erst gab es eine „Chorizo meets Parma“, eine Calzone ist aber auch lecker, für die Halloween-Pizza ist es vielleicht nicht die richtige Zeit, Schinken-Avocado könnte man mal wieder, die Variante mit Bacon, Rucola und Pfifferlingen hat gerade nicht Saison, Chorizo-Rucola geht zu sehr Richtung „Chorizo meets Parma“, das Gleiche gilt für Pizza mit Parmaschinken und Rucola, Chicken-Curry wäre auch super lecker, Pizza mit Lachs und Sauce Hollandaise gibt's nur zum Mädelsabend, BBQ-Pizza will Bessere Hälfte, habe ich aber nicht so Lust drauf und die Klassiker wie Pizza Tonno, Salami mit Sardellen und die gute, alte Mista aufzuwärmen wäre einfach nicht dem Anlass entsprechend. Gut, nun wissen wir was es nicht gibt. Nach reichlichem Hin und Her ist die Entscheidung gefallen. Es gibt eine Pizza Quattro Formaggi soll es sein! Okay, Bessere Hälfte nörgelt ein bisschen weil er einfach kein Fleisch in meiner Rezeptidee findet, aber am Ende ist er einverstanden („war lecker“ sagt er gerade...). Deshalb hier von mir und nur für dieses Event:



Zutaten für 1 große Pizza:

Für den Teig:

1/2 Hefewürfel (21g)

210g Weizenmehl

40 g Hartweizengrieß

1/2 TL Salz

160 ml lauwarmes Wasser

Für die Sauce:

300g Pizzatomaten

1 TL Paprikapulver

1 TL getrockneter Oregano

Pfeffer & Salz

Für den Belag:

150g Gorgonzola

125g Büffel Mozzarella

ca. 30g Parmesan

ca. 30g Gouda, gerieben

etwas frisches Basilikum

Zubereitung:

Beim Teig bleibt alles so wie immer: Mehl, Gries, Hefe und Salz kommen in die Küchenmaschine, das Wasser dazu geben und mit den anderen Zutaten zu einem Teig verknetet. Kneten, kneten, kneten bis ein straffer Teig entsteht. Den Teig 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

In dieser Zeit Oregano, Paprikapulver, Pfeffer und Salz in ein Schüsselchen geben und die Gewürze mit den Pizzatomaten verrühren. So kann die Sauce etwas ziehen.

Den Mozzarella klein zupfen und in einem feinen Sieb etwas abtropfen lassen.

Wenn der Teig dann fertig ist wird er auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausgerollt. Früher habe ich ihn dann auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech gelegt, viel besser wird er aber wenn er auf ein Pizzablech* gezogen und auf dem Gitterrost weiter unten im Ofen gebacken wird.

Weiter geht's. Die Sauce großzügig auf der Pizza verteilen. Ich möchte gerne, dass sie später zwischen dem Käse ein wenig vorblubbert.

Den Ofen auf 200°C (bei mir im Pizzamodus) vorheizen. Auf die gegenüberliegenden Viertel den Parmesan und den Gouda verteilen, die Viertel für Gorgonzola und Mozzarella bleiben vorerst noch frei.

So wandert die Pizza für insgesamt 25 Minuten in den Ofen. Nach 15 Minuten werden die Lücken auf der Pizza mit dem klein gezupften Gorgonzola und dem nochmal durch das Sieb ausgedrückten Mozzarella belegt. Den Käse für die letzten 10 Minuten schmelzen lassen während die Pizza ihren finalen Knuspergrad erreicht.

Die fertige Pizza Quattro Formaggi aus dem Ofen holen und in kleinen Stücken aufschneiden – nur so kann jeder wirklich jeden Käse genießen ohne zu platzen!

Um das Ganze etwas frischer zu gestalten kann man dazu ein paar Blätter frisches Basilikum auf den Teller legen und ein kühles Bier mit auf den Tisch stellen – nur so als Idee...!



Ich will nicht nur zeigen, ich will teilen...

Greift zu!

