

SPINAT GORGONZOLA PIZZA

SPINAT GORGONZOLA PIZZA

Es ist mal wieder Zeit für Pizza - eine leckere Spinat Gorgonzola Pizza um genau zu sein! Die esse ich auswärts super gerne, nur Zuhause gibt es sie selten weil Bessere Hälfte da kein so großer Fan von ist. Also habe ich diesmal für ihn eine Pizza Mista gezaubert und mir diese leckere Spinat Gorgonzola Pizza belegt. Beim Teig habe ich diesmal mit einem Instant 405er Mehl experimentiert und muss sagen, dass ich sehr zufrieden war. Er war zwar erst etwas straffer als ich das gewohnt bin, dafür ist er super schön knusprig geworden. Ausprobieren lohnt sich also! Wichtig ist bei dieser Pizza übrigens, dass ihr eine wirklich intensive Tomatensauce habt. Da solltet ihr auf keinen Fall Abstriche machen.



Zutaten für 1 große Pizza:

Für den Teig:

210g Instant Weizenmehl, Typ 405

40g Hartweizengrieß

20g frische Hefe

5g Salz

170g Wasser

Für den Belag:

250ml Tomatensauce, z.B. [diese hier](#)

70g frischer Spinat

100g geriebener Mozzarella

100g Gorgonzola

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem straffen Teig verkneten und 30 Minuten lang gehen lassen.

Den Teig auf ein [Pizzabackblech](#)* ziehen und mit der Tomatensauce bestreichen. Dabei rundum ca. 1cm Rand freilassen. Den geriebenen Mozzarella gleichmäßig über die Pizza streuseln und den Spinat darauf verteilen.

Den Backofen auf 200°C (hier im Pizzamodus) vorheizen und die Pizza hinein schieben. Dort braucht sie in etwa 20-25 Minuten. Ungefähr 5 Minuten bevor sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat wird sie kurz aus dem Ofen geholt und der Gorgonzola darauf verteilt. So hat er Zeit zu schmelzen, ohne dass er sich beim Backen in Wohlgefallen auflöst.

Die Pizza aus dem Ofen holen, mit Pfeffer und Salz würzen und anschneiden.

Greift zu!



©katha-kocht.de