

Pizza mit Frischkäse und Erdbeersalat

Zutaten (für 4 mittelgroße Pizzen):

- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 0.5 Würfel Hefe
- etwas Zucker
- 1 TL Salz
- 250 ml Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Ricotta
- 200 g Hartkäse
- 1 Kugel Mozzarella
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Hefe mit Zucker in etwas lauwarmen Wasser auflösen. Mehl und etwas Salz in eine Schüssel geben. Eine Mulde hineindrücken und die Hefe und das restliche Wasser hineingeben. Die Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Gegebenenfalls etwas mehr Mehl oder Wasser hinzufügen. Abdecken und den Teig an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend nochmals kneten und in Portionenstücke teilen. Die Stücke zu Kugeln formen und nochmals abgedeckt etwa 20-30 Minuten gehen lassen. Man kann den Teig auch tagsüber oder über Nacht im Kühlschrank in Ruhe gehen lassen. Die ideale Dauer beträgt 12-15 Stunden. Das hat mehrere Vorteile: Der Teig lässt sich gut vorbereiten und man kann ihn sofort weiterverarbeiten. Außerdem braucht man weniger Hefe (bei 500 g Mehl reicht ein Viertel Würfel) und der Teig ist bekömmlicher.

Für die Zubereitung der Pizzen den Hartkäse grob reiben und den Mozzarella in Stücke zupfen. Ofen auf 250-300 Grad vorheizen, dabei einen Pizza-Stein oder ein Backblech im Ofen lassen. Den Pizzateig ausrollen und zuerst dünn mit Ricotta bestreichen. Darauf den Hartkäse streuen und die Mozzarella-Stücke legen. Die Oberfläche mit Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Etwa 10 Minuten knusprig backen.

Zutaten für die Erdbeeren:

- 500 g Erdbeeren
- 4 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1 EL Chiliflocken
- alternativ: 1 Chilischote
- 2 EL Puderzucker
- 2 EL Olivenöl

Erdbeeren waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebel säubern und in Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln bei mittlerer Hitze wenige Minuten farblos anschwitzen. Frühlingszwiebeln und Erdbeeren in eine Schüssel geben und mit Chili, Pfeffer, Puderzucker und Olivenöl würzen. Alles gut vermengen und 20 Minuten durchziehen lassen.

Servieren:

Die Erdbeeren in kleine Schüsseln füllen und zu den knusprigen Pizzen servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 10.06.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen