AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Italien

PIZZA BIANCA



Rezept: Karin Messerli. Annabelle 5/2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In den letzten Jahren wurde Pizza weltweit zum Inbegriff der Italianità. Entscheidend für eine gute Pizza sind der Teig, ob selbstgemacht oder gekauft und natürlich die Qualität und die Vielfalt der Zutaten.

ZUTATEN (2 PERSONEN)

1	Pizzateig	50 g	Asagio
250 g	Büffelmozzarella	150 g	Fontina
		20 Bl	Salbei

ZUBEREITUNG

1. Teigportionen ausziehen oder auswallen. Je nach Backmethode auf Backpapier legen und 15 Min. zugedeckt ruhen lassen.
2. Für Belag Mozzarella in Scheiben, Fontina und Asagio in kleine Stücke schneiden.
3. Salbeiblätter kurz vor Ende der Backzeit in einem Öl-Butter-Gemisch in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
4. Backofen ohne Blech mit 240° C vorheizen.
5. Teig auf Backblech legen und Teigränder mit Öl bepinseln. Käse auf Teig verteilen und einen 1 cm breiten Rand frei lassen und sofort im heissen Ofen ca. 12 Min. backen.
6. Die Pizza pfeffern und mit dem gebratenen Salbei garnieren.