

Pizza mit Tomaten und Champignons

Mit gleich vier verschiedenen Käsesorten schmeckt diese Pizza mit Tomaten und Champignons einfach unwiderstehlich. Das Rezept enthält außerdem aromatischen Salbei als Zutat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

0.5 Würfel	Hefe
400 g	Mehl
200 ml	Wasser (lauwarmes)
1 TL	Zucker
4 EL	Olivenöl
0.5 TL	Meersalz
350 g	Tomaten
150 g	Tomaten (passierte)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
400 g	Champignons
50 g	Parmesan
100 g	Bergkäse
150 g	Mozzarella
50 g	Gorgonzola
2 EL	Schlagobers
2 Zweige	Salbei

Zubereitung

1. Zuerst wird der Teig für die Pizza mit Tomaten und Champignons zubereitet: Die Germ mit Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine

Mulde bilden. Das Wasser mit der aufgelösten Germ hineingießen. 2 Esslöffel Olivenöl und etwas Meersalz zufügen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, diesen zu einer Kugel formen. Die Schüssel abdecken und an einem warmen Platz mindestens eine Stunde ruhen lassen.

2. Inzwischen die Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, Stielansätze entfernen, trocknen und in nicht zu kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben, die passierten Tomaten zufügen und verrühren. Nach Geschmack pfeffern und salzen.
3. Den Mozzarella gut abtropfen lassen und klein schneiden. Bergkäse sowie Parmesan reiben. Schlagobers in eine Schale geben, Gorgonzola zufügen und mit einer Gabel gut zerdrücken. Salbei bei Bedarf waschen und trocknen, Blätter abzupfen, in eine Schale geben, mit 1 Esslöffel Olivenöl vermengen.
4. Ofen auf höchster Stufe anheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen oder mit Öl einstreichen. Nach der Ruhezeit den Teig ausrollen und auf dem Blech platzieren. Zuerst die Tomatenmasse verteilen, anschließend die Champignons. Erneut mit Salz und Pfeffer würzen. Gleichmäßig mit den vier Käsesorten belegen. Zuletzt die Salbeiblätter über die Pizza streuen. Rund 15 Minuten lang backen lassen, bis der Käse schön geschmolzen ist.

Tipp

Die Pizza vor dem Servieren mit Basilikumblättern oder fein geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen. Dazu einen gemischten Salat reichen.