Vier Käse-Pizza

Ein Muss für alle Pizza und Käse Fans. Das Rezept für eine Vier Käse-Pizza wird einfach jeden Käseliebhaber vollends überzeugen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 18 min

Ruhezeit: 2,7 h

Gesamtzeit: 3,5 h

Foto: Alpha

Zutaten

Für den Grundteig

1 kg	Mehl
600 ml	Wasser (lauwarmes)
10 g	Frischhefe
30 g	Meersalz

Für den Belag

Nach Belieben	Mozzarella
Nach Belieben	Parmesan
Nach Belieben	Gorgonzola
Nach Belieben	Provolone
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Vier Käse-Pizza zuerst den Teig herstellen. Hierfür zuerst das Mehl in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine kleine Mulde drücken und dorthinein die Hefe bröseln. Mit lauwarmem Wasser anrühren und ein wenig Mehl von der Seite mit verrühren.

2. Diesen Vorteig dann 10 Minuten gehen lassen. Danach nach und nach das restliche Mehl mit

verarbeiten. Dazu den Rest Wasser und das Salz zugeben und kräftig, mindestens weitere 10 Minuten mit den Händen durchkneten. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

3. Nach dieser ersten Ruhezeit aus dem Teig Kugeln formen. Diese auf eine bemehlte Unterlage legen, abdecken und weitere 2 Stunden gehen lassen.

4. Danach alles für den Belag vorbereiten. Frischen Parmesan reiben, Mozzarella, Provolone und Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Den Backofen auf 250°C vorheizen.

5. Nun eine der Teigkugeln zu einer runden Pizza ausrollen. Das runde Pizzablech mit ein wenig Fett bestreichen, den ausgerollten Teig auflegen und diesen mit einer Gabel gleichmäßig einstechen.

6. Nun die vorbereiteten Käsesorten auf dem Teig verteilen, zum Schluss den Parmesan überstreuen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Damit die Pizza nicht trocken wird ein wenig Olivenöl darübergießen und circa 18 Minuten im Backofen ausbacken.

Tipp

Die Vier Käse-Pizza kann noch mit ein wenig Tomatenstückchen aufgepeppt werden. Sehr lecker schmeckt auch frischer Oregano und Basilikum in der Käsemasse. Einfach mal ausprobieren und die richtige Mischung für den eigenen Geschmack finden. Auch bei den Käsesorten kann man durchaus variieren.