

Erdbeer-Basilikum-Pizza



Zutaten

für 4 Personen

Pizzateig

400 g Mehrkornmehl
1 ½ TL Salz
¼ Würfel Hefe (ca. 10 g), zerbröckelt
2 dl Wasser
2 EL Olivenöl
2 EL Basilikum, fein geschnitten

Erdbeersauce

½ EL Olivenöl
100 g Erdbeeren, in Stücken
1 TL Zucker
1 EL Aceto balsamico
1 Prise Salz, wenig Pfeffer

Belag

300 g Erdbeeren, halbiert
125 g Mozzarella, zerzupft
Wenig Pfeffer

Backen

100 g Blauschimmelkäse (z.B. Gorgonzola),
in Stücken
½ Bund Basilikum, Blätter abgezupft

Pizzateig

Mehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben, mischen. Wasser, Öl und Basilikum begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Erdbeersauce

Öl in einer Pfanne erwärmen. Erdbeeren und Zucker begeben, ca. 3 Min. andämpfen. Aceto begeben, würzen, zugedeckt ca. 5 Min. weich köcheln, pürieren, beiseite stellen.

Belag

Teig auf wenig Mehl rechteckig (ca. 30 x 40 cm) auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Erdbeeren und Mozzarella darauf verteilen, würzen.

Backen

Ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 240 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Käse, Basilikum und beiseite gestellte Erdbeersauce darauf verteilen.