Hauptmahlzeit / Abendessen / Kinder / super schnell /

Pizza mit Pesto und Büffelmozzarella

Wir lieben Pizza! Aber nur die echte, die italienische, am besten aus dem Holzofen. Die meisten 'Heimpizzen' schmecken uns auch, aber sind halt immer irgendwie anders und wohl kein Vergleich zu der guten, italienschen Pizza vom Profi zubereitet. Jetzt, wo wir alle zu Hause sind und der nächste Besuch unserer Lieblingspizzeria noch in undefinierter Entfernung liegt, habe ich mich nochmals an den Versuch gewagt eine heimische Pizza-Variante zu kreieren, die zumindest etwas mit der Profi-Variante mithalten kann. Und was soll ich sagen?! Ich weiß ja, Eigenlob stinkt, aber diese Pizza hier, ist echt richtig, richtig gut geworden. Flynn hat sie sogar mit 'besser als in der Pizzeria' bezeichnet. Soweit würde ich nicht gehen, weil dafür allein schon der Holzofen fehlt. Aber sie kommt ihr schon sehr, sehr nahe!

Wir haben hier unser selbstgemachtes Bärlauchpesto verwendet, aber jedes andere Pesto wird ebenso gut funktionieren. Ein Rezept für Basilkumpesto findet ihr hier. Aber auch mit Grünkohlpesto oder sogar Pesto-Rosso stelle ich mir die Pizza grandios vor!Ab sofort wird es bei uns definitv häufiger Pizza-Abende geben, an denen wir uns über unser Eigenwerk freuen! Und vielleicht ab sofort bei Euch auch!

Zutaten für 4 Pizzen

- 500 gr - Mehl
- 300 ml - warmes Wasser
- 1.5 TL - Salz
- 5 gr - frische Hefe

Zutaten für den Belag

- 5 EL - Pesto
- 2 - Kartoffeln
- 4 Handvoll - geriebenen Gouda
- 500 gr - Büffelmozzarella
- - Oregano
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Zunächst wird der Teig zubereitet - hierfür wird die Hefe in dem warmen Wasser aufgelöst. Anschließend alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine oder Handrührgerät für mindestens 10 Minuten kneten lassen. Nun den Teig für etwa 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Er sollte sein Volumen um das Doppelte vergrößert haben.
2. Anschließend etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig mit den Händen kneten, bis

er sich sehr geschmeidig anfühlt. Dn Teig in 4 Portionen aufteilen und zu Kugeln formen. Mit einem Tuch abdecken und nochmals für mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

3. Jetzt ist der Teig bereit um verarbeitet zu werden. Und von hier an dauert es nur noch 15 Minuten.
4. Den Backofen auf 240 Gard Umluft vorheizen.
5. Den Teig auf einer bemehlten Flächen mit den Händen behutsam zu einer runden Pizza formen. Der Teig sollte nicht zu dünn ausgerollt werden und muss nicht perfekt rund weden.
6. Das Pesto auf die Pizzen aufteilen und gleichmäßig verstreichen. Die Kartoffel in sehr, sehr feine Scheiben schneiden und auf den Pizzen verteilen. Nun den Gouda gleichmäßig auf beiden Pizzen verteilen.
7. Die Pizzen auf ein Backblech legen (mit Backpapier).
8. Für etwa 10 Minuten im Ofen backen, oder bis die Pizzen goldbraun sind.
9. Den Mozzarella 'zerrupfen' und auf den heißen Pizzen verteilen.
10. Nach Belieben mit Oregano, Salz, Pfeffer & Chili-Flocken würzen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia