

# PESTO PIZZA MIT BURRATA UND KIRSCHTOMATEN

## REZEPT FÜR 4 PIZZEN:

500 G MEHL TYP 00

1 PÄCKCHEN TROCKENHEFE

1 1/2 TL SALZ

300 ML LAUWARMES WASSER

BASILIKUMPESTO

40 KIRSCHTOMATEN

2 PÄCKCHEN BURRATA

4 SCHALOTTEN

OLIVENÖL



## ZUBEREITUNG:

DAS MEHL IN EINE RÜHRSCHÜSSEL GEBEN UND MIT SALZ UND TROCKENHEFE MISCHEN. EINE MULDE IN DER MITTE FORMEN UND 3 EL OLIVENÖL UND 300ML WARMES WASSER HINZUGIESSEN. NACH UND NACH DAS MEHL MIT DEM ÖL UND DEM WASSER VERMISCHEN, UM EINEN WEICHEN, KLEBRIGEN TEIG ZU FORMEN.

DEN TEIG AUF EINER BEMEHLTEN ARBEITSPLATTE FÜR MIND. 10 MINUTEN KRÄFTIG KNETEN, BIS DER TEIG GLATT UND ELASTISCH IST. DEN TEIG ZU EINER KUGEL FORMEN UND IN EINE MIT OLIVENÖL GEFETTETE SCHÜSSEL GEBEN.

DEN TEIG MIT FRISCHHALTEFOLIE ABDECKEN UND AN EINEM WARMEN ORT 1-2 STUNDEN GEHEN LASSEN.

DEN TEIG NOCHMAL MIT ETWAS MEHL KURZ DURCHKNETEN, IN 4 STÜCKE TEILEN UND DARAUS KUGELN FORMEN. DIE TEIGKUGELN AUF EIN BEMEHLTES BACKBLECH GEBEN, MIT EINEM FEUCHTEN KÜCHENTUCH ABDECKEN UND WIEDER 1 STUNDE GEHEN LASSEN.

BACKOFEN AUF 200 °C VORHEIZEN. SCHALOTTEN SCHÄLEN UND VIERTELN UND MIT DEN KIRSCHTOMATEN IN EINE AUFLAUFFORM GEBEN. MIT OLIVENÖL BETRÄUFELN, MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN UND FÜR CA. 10 MINUTEN IM BACKOFEN SCHMOREN LASSEN.

BACKOFEN ODER GRILL MIT EINEM PIZZASTEIN AUF 250°C VORHEIZEN.

DIE TEIGKUGELN AUF EINER BEMEHLTEN FLÄCHE SCHÖN FLACH AUSROLLEN UND AUF EINEN EBENFALLS BEMEHLTEN PIZZASCHIEBER LEGEN. MIT OLIVENÖL BEPINSELN.

DIE PIZZEN FÜR CA. 4 MINUTEN BACKEN. MIT BASILIKUMPESTO BESTREICHEN UND MIT TOMATEN, SCHALOTTEN UND BURRATA BELEGEN UND NOCHMALS CA. 3-4 MINUTEN WEITER BACKEN.

© FLAVOURED WITH LOVE ([WWW.FLAVOUREDWITHLOVE.COM](http://WWW.FLAVOUREDWITHLOVE.COM))