



Pizza Bianca mit Ricotta und Garnelen

Zutaten für 2 Pizzen:

250 g Mehl Typ 00

150 ml warmes Wasser

½ Päckchen Trockenhefe

1 ½ EL Olivenöl

¾ TL Salz

125 g Ricotta

Schale ½ Bio-Zitrone

2 Knoblauchzehe

1 Handvoll Petersilie

125 geriebenen Mozzarella

8 Riesengarnelen

Chiliflocken oder Chiliöl

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Für den Pizzateig 250g Mehl mit Trockenhefe und Salz mischen. Wasser und Olivenöl hinzufügen und alles gut durchkneten, bis ein elastischer Teig entstanden ist. Teig in eine geölte Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Im Backofen bei 50 °C ca. 1 -1 ½ Stunden gehen lassen.

Teig auf etwas Mehl nochmals durchkneten und in zwei Bälle formen. Teigbälle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit einem feuchten Kuchenhandtuch abdecken und nochmal 1 Stunde gehen lassen.



In der Zwischenzeit den Knoblauch und die Petersilie fein hacken. Den Ricotta cremig rühren und die Hälfte des Knoblauchs, die Hälfte der Petersilie und die Zitronenschale hinzufügen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Teigkugeln ausrollen und auf einen bemehlten Pizzaschieber legen. Mit der Ricottacreme bestreichen und mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen. Die Garnelen und den restlichen Knoblauch sowie die restliche Petersilie darauf geben und auf einem Pizzastein knusprig backen.

Die Pizza nach Belieben mit Chiliflocken oder Chiliöl verfeinern.

© **Flavoured with Love** (www.flavouredwithlove.com)