



Pizza Bianca mit Pecorino und Salbei

Zutaten für 2 Personen:

250g Weizenmehl (Typ 00)

1 TL Salz

1/2 Päckchen Trockenhefe

Olivenöl

150 ml warmes Wasser

250 g Ricotta

200g Mozzarella, gerieben

50 g Pecorino, gerieben

1 Bund Salbei

2 EL Butter

Olivenöl

Pfeffer, Salz

Chiliflocken

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Salz und Trockenhefe mischen. Eine Mulde in der Mitte formen und 1 ½ EL Olivenöl und 150ml 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 oder in eine Küchenmaschine geben, 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 Stunde gehen lassen.



Den Pizzateig halbieren, zu Kugeln rollen und auf ein Backblech geben. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und nochmals für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Grill oder Backofen mit einem Pizzastein auf 250-300°C vorheizen.

Die Teigkugeln ausrollen und auf einen bemehlten Pizzaschieber legen. Ricotta mit 1 EL Olivenöl vermengen und mit Pfeffer und Salz würzen. Pizzateig mit dem Ricotta bestreichen. Mit geriebenem Mozzarella und 30 g geriebenem Pecorino bestreuen. Salbeiblätter in Butter knusprig braten.

Die Pizzen auf dem Pizzastein für ca. 5 Minuten backen, bis sie schön knusprig sind. Mit den Salbeiblättern belegen und nach Belieben mit Chiliflocken und restlichem Pecorino verfeinern.

© Flavoured with Love (www.flavouredwithlove.com)