inspiriert von Peter

## Parmesanpizza

2 Bleche

### Zutaten

20g Hefe, 1 Teelöffel Zucker, 100 ml Wasser, 250g Mehl Type 550, 1 Ei, 1 Teelöffel Salz, 4 Esslöffel Olivenöl für den Teig,  80 g Parmesan, 32 Esslöffel Olivenöl für den Belag, Salz für den Belag nach Belieben

### Zubereitung

1. Hefe zerkrümeln und zusammen mit dem Zucker im Wasser auflösen
2. Salz unter das Mehl mischen
3. das Ei aufschlagen und in die Wasser-Hefe-Mischung rühren.
4. in das Mehl die Wasser-Ei-Hefe-Mischung einrühren, Olivenöl löffelweise zugeben und mit den Knethaken einen glatten Teig kneten
5. den Teig für 30-60 Minuten warm stellen bis er sich verdoppelt hat
6. den Backofen auf maximale Temperatur (300°C) Ober- und Unterhitze vorheizen
7. den Teig ausrollen und auf das Backblech legen - es ist kein Backpapier notwendig, der Teig löst sich hinterher gut vom Blech
8. den Teig mit reichlich(!!) Olivenöl einpinseln - es kann kaum zuviel Öl sein - wir fritieren quasi in situ’
9. jetzt nach Wunsch und Parmesaneigenschaft salzen - je salziger und je mehr der Parmesan, desto weniger
10. den Parmesan darüberreiben - auch hier gilt: mehr ist besser, optimal ist, wenn sich beim Backen eine geschlossene(!) Käsekruste bildet
11. 3-7 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen - je nach gewünschtem Bräunungsgrad

### Zeitbedarf

1 Stunde

### dazu paßt

ein leicht alkoholisches Getränk