

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