

Spinatpizza mit Ziegenkäse

Zutaten (Für 3 Pizzen):

Für den Hefeteig:

500g helles Dinkelmehl (z. B. 630)

1 TL Salz

1 Päckchen Trockenhefe

4 EL Olivenöl

ca. 350 ml Wasser

Für den Belag:

500 ml passierte Tomaten

Knoblauch

Olivenöl

500 g gewaschenen und gut abgetropften Spinat

2 Kugeln Mozzarella

200 g Ziegenbrie oder Ziegenrolle

Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten | Davon Backzeit: 15 Minuten

So geht's:

Teig:

Mehl, Trockenhefe und Salz in einer Schüssel gut vermischen und gleichmäßig mit dem Olivenöl beträufeln. Von der Mitte her nach und nach Wasser zugießen und mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit bemehlten Händen gut durchkneten und an einem warmen Ort gehen lassen bis er sich etwa verdoppelt hat.

Belag:

Den Hefeteig ausrollen und auf geölte Pizzableche legen. Mit den passierten Tomaten bestreichen und salzen. Den Knoblauch in Olivenöl andünsten den Spinat zugeben. Dünsten bis der Spinat zusammenfällt und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell überschüssige Flüssigkeit abdampfen lassen. Den



Luch Gärtnerei

IM HAVELLAND

Rezeptsammlung

Mozzarella und den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden und die Pizzen damit belegen. Den Spinat darauf verteilen. Die Pizzen im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) bei 230 Grad ca. 15 Minuten backen, bis der Rand knusprig ist.

Guten Appetit 😊