

Pizza Quattro Formaggi

Zutaten:

150 g Gouda
150 g Gorgonzola
100 g Parmesan
2 Kugeln Mozzarella
Pfeffer, schwarz
1 TL Oregano
etwas Basilikum

Für den Teig:

500 g Weizenmehl
250 ml Wasser
1 TL Salz
1 Prise Zucker
1 Wf Germ
2 EL Olivenöl



Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben. Wasser leicht erwärmen und in einer Schüssel mit dem Salz, einer Prise Zucker, der Germ und dem Öl gut verrühren. Flüssigkeit über das Mehl gießen und gut verkneten. Den fertigen Teig mit einem Küchentuch zudecken und für ca. 30-40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Käsesorten schneiden oder raspeln und Teig damit belegen. Mit Oregano und Pfeffer würzen. Die Pizza im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Min. bei 250 Grad Ober- und Unterhitze backen.



Teige

