Pizza mit mascarpone, oliven und pesto

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Rápido	Fácil	Wirtschaftlich	Mit Freunden	4 pessoas

Ingredientes

- 50ml Gallo Extra natives Olivenöl Reserva
- 20g Gallo Grüne Oliven in Scheibchen
- 250g mehl mit backpuder
- 125ml lauwarmes wasser
- 125g mascarpone
- 50g fetakäse
- 90g frische pilze in scheiben
- 100g cherry -tomaten
- 100g pesto
- 30g mangoldblätter
- 1 kaffeelöffel grobkörniges salz

1. Fangen Sie mit dem Teig an indem Sie das Mehl, Backpulver und das Salz mischen.
2. Formen Sie eine Kuhle in der Mitte und gießen Sie nach und nach das lauwarme Wasser zusammen mit dem Öl in die Kuhle.
3. Rühren Sie mit Hilfe einer Gabel einen Teig der sich leicht von dem Behälter lösen lässt. Fügen Sie wenn nötig noch etwas Mehl hinzu.
4. Legen Sie den Teig auf eine mit Mehl ausgestreute Arbeitsfläche und kneten Sie den Teig bis er weich und dehnbar wird und nicht an den Händen klebt.
5. Ziehen Sie den Teig kreisförmig aus und geben Sie den Belag obendrauf. Fangen Sie mit der Mascarpone und dem Käse an.
6. Streuen Sie die Oliven, die in Hälften geschnitteten Tomaten, die in Scheiben geschnitteten Pilze und kleine Stückchen Fetakäse darüber.
7. Backen Sie die Pizza für 10 Minuten bei 200°C im Ofen.
8. Verteilen Sie das Pesto und die Mangoldblätter über die Pizza und gießen Sie zum Abrunden das Olivenöl darüber.

Produtos utilizados

Reserva

Natives Olivenöl Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide