



Zitronen-Pizza mit Büffelmozzarella

Zutaten

- 500 g Mehl
- 2 EL Olivenöl
- 0,5 TL Salz
- 0,5 Würfel Hefe, frisch
- 550 ml Wasser
- 25 g Zucker
- 80 g Zitrone(n), unbehandelt
- 1 Slightly heaped teaspoon Rosmarin
- 250 g Schmand
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 1 EL Honig
- 1 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 125 g Büffelmozzarella
- 50 g Walnusskerne, grob gehackt
- 100 g Rucola

Zubereitung

1. Für den Teig: In einer Rührschüssel Mehl mit THOMY Milde Sonne & Olive Öl und Salz mischen. Hefe zerbröseln und mit 300ml lauwarmem Wasser und 1 TL Zucker verrühren, zum Mehl geben und alles gut miteinander verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Backofen auf 200°C Umluft (Ober- und Unterhitze bei mehreren Blechen ungeeignet) vorheizen.
3. Für den Belag: Zitrone(n) waschen, längs halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden (2 mm dick). In einem kleinen Topf 250 ml Wasser mit 1 EL Zucker zum Kochen bringen. Zitronenscheiben zugeben und ca. 10 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen. Anschließend abgießen.
4. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen zupfen und hacken. In einer Schüssel Schmand, Ziegenfrischkäse, Honig und MAGGI Ideen vom Wochenmarkt Gemüse Bouillon miteinander verrühren.
5. Den Teig in vier gleich große Stücke teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Pizzen ausrollen. Mit der Schmandcreme bestreichen. Zitronenscheiben, Büffelmozzarella und Walnusskerne auf den Pizzen verteilen. Im Backofen ca. 20 Min. backen. Die fertigen Pizzen mit Rucola bestreuen und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	106 g
Energie	878 kcal
Fett	39 g
Protein	24 g

🕒 80 Minuten

⊕ 4 Stück