

Pizza mit Spargel

Zutaten für den Teig

- Für drei große Teiglinge, a 270 Gramm, oder vier kleine, a 210 Gramm, werden benötigt:
- 500g Mehl Typ 00
- 300ml Wasser
- 2EL Öl
- 15g Salz (feines Meersalz)
- 1 TL Honig
- 4 g frische Hefe

Zubereitung für den Belag

200g Sahnfrischkäse oder Creme fraiche, 4 bis 5 Stangen grünen Spargel, 4 bis 5 Stangen weißen Spargel (dünn), 200g Cherrytomaten, 3 Scheiben Kochschinken, 250g geriebenen Käse, 2 Stangen Lauchzwiebeln, Gewürze und Kräuter nach Geschmack (zum Beispiel Pfeffer, Salz, Kräuter der Provence, etc.).

Zubereitung

Das Mehl mit 250ml Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel vermengen, dies abgedeckt 30 Minuten stehen lassen. Anschließend Honig und frische Hefe im restlichen Wasser auflösen. Die Flüssigkeit mit Honig und Hefe zum Teig dazu geben und 20 Minuten ordentlich durchkneten, jedoch nach fünf Minuten Salz hinzufügen. Als nächstes den Teig zu einer Kugel formen und vier Stunden abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen. Hierfür eignet sich eine große Dose mit Deckel oder eine Auflaufform mit Frischhaltefolie. Nach Ablauf der Zeit den Teig in die gewünschte Portionsgröße bringen und weitere drei Stunden abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Backofen (200 Grad Ober-/ Unterhitze) oder Grill vorheizen. Für die Sauce den Sahnfrischkäse mit Gewürzen und Kräutern nach Belieben würzen. Die Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden, anschließend in die Sauce unterrühren. Den weißen Spargel schälen und die Enden des grünen Spargels abschneiden. Den Spargel nun in zwei bis drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Cherrytomaten waschen und halbieren. Den Kochschinken würfeln. Den Teigling in die gewünschte Form bringen und vorab für wenige Minuten in den Ofen geben, so dass die Pizza ihre Form annimmt und sie gut belegt werden kann. Die Sauce auf den Pizzaboden streichen, etwas geriebenen Käse verteilen, anschließend den Boden mit Kochschinken Spargelstücken und Cherrytomaten belegen. Zuletzt wieder mit etwas geriebenen Käse und Oregano bestreuen. Die Pizza nun im vorgeheizten Ofen oder Grill auf der unteren Schiene circa 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Die Länge des Backens variiert je nach Ofen oder Grill.

Dazu passt ein schönes Glas Wein, Silvaner oder Weißburgunder, ist zu empfehlen.