

Osterei-Pizza

Für das Backblech:

Backpapier

Belag:

200 g Cocktailtomaten
1 kleine gelbe Paprikaschote
2 Frühlingszwiebeln
150 g Mozzarella, z. B. Mini-Kugeln
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter (125 g)
Salz
etwas frisch gemahlener Pfeffer

Hefeteig:

350 g Weizenmehl Type 405 oder 550
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
1 geh. TL Salz
200 ml Wasser
50 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl



etwa 8 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können die Pizza auch mit Ihrem Lieblingsgemüse oder -käse belegen.

1. Vorbereiten: Tomaten waschen, halbieren oder vierteln. Paprikaschote putzen, in kleine Rauten schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Mozzarella-Kugeln abtropfen lassen und halbieren. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C

Heißluft: etwa 200°C

2. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Osterei (etwa 35 cm lang) ausrollen und auf das Backblech legen. Evtl. etwas nachformen.

3. Teig mit Crème fraîche Kräuter bestreichen und mit den vorbereiteten Zutaten nach Belieben belegen. Darauf achten, dass der Rand nicht mit Käse belegt ist, da er beim Backen zerläuft. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Die Pizza heiß servieren.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 15 g, Kh: 34 g, kJ: 1.314, kcal: 314