



# Weißer Pizza mit Pinienkernen, Rucola & Mozzarella



## Zutaten

### Für den Teig:

1/2 Würfel 250 g	frische Hefe Mehl Salz
1 EL ca. 125 ml	Olivenöl lauwarmes Wasser

### Für den Belag:

1 Handvoll 1 Kugel	Rucola Mozzarella schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
20 g 2 Zweige 250 g 1 kleine 50 g	Pinienkerne Rosmarin Ricotta rote Zwiebel Parmesan

## Rezeptinfo

### Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1 Std. Gehzeit

pro Portion: 4743 kJ, 1133 kcal, 117 g Kohlenhydrate, 53,4 g Eiweiß, 53,3 g Fett, 141 mg Cholesterin, 8,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Bist du auch der allergrößte Pizza-Fan? Dann solltest du diese Pizza Bianca unbedingt ausprobieren! Die Pizza Bianca wird auch weiße Pizza genannt, denn der Pizzateig wird im Gegensatz zur klassischen Pizza nicht mit Tomatensoße, sondern mit cremigem Ricotta bestrichen. Den Pizzateig für unsere Pizza Bianca haben wir natürlich mit einem klassischen Hefeteig selbstgemacht. Beim Belag bist du bei der Pizza Bianca natürlich, genau wie bei der klassischen Pizza, ganz frei in deiner Wahl. Wir haben uns für Zucchini, Zwiebeln, Pinienkerne, Rosmarin und Mozzarella entschieden. Getoppt wird die Pizza Bianca dann noch mit frischem Rucola und Parmesan, sodass die Pizza Bianca echt eine leckere Kombi aus cremigem Käse und frischen Toppings ist! Probiere unsere leckere Pizza Bianca also unbedingt auch einmal selbst aus! Das Rezept ist wirklich super einfach, so easy geht's:

### Step 1:

Zuerst machst du den Hefeteig. Dazu das Mehl zusammen mit 1/2 TL Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und dazugeben. Nun verknetest du alles zu einem glatten Teig. Zum Schluss kannst du noch das Olivenöl einarbeiten. Den Teig in eine Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen lassen.

### Step 2:

In der Zwischenzeit, kannst du schon einmal den Belag vorbereiten. Dazu den Mozzarella in Würfel schneiden. Die Nadeln vom Rosmarin zupfen, die Zucchini in Streifen schälen und die rote Zwiebel in Ringe schneiden.

### Step 3:

Nach der Gehzeit rollst du den Teig zu Pizzen aus. Am besten kannst du den Teig direkt schon auf einem Bogen Backpapier ausrollen. Jetzt den Backofen samt Backblech auf 250 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Nun verteilst du den Ricotta auf dem Teig und gibst den Mozzarella ebenfalls darauf. Danach die Zucchini in lockeren Streifen auflegen, die Zwiebeln ebenfalls hinzufügen und alles mit Pinienkernen bestreuen. Die Pizza salzen und pfeffern.

### Step 4:

Das Backblech backst du mit der Pizza auf dem Ofenboden für ca. 15 Minuten goldgelb. Danach mit etwas Rucola und gehobeltem Parmesan bestreut sowie Olivenöl beträufelt servieren.