



Lieblingspizza



Rezept für 4

Zutaten Teig

15 g Hefe
1 Prise Zucker
1 EL Malzpulver
(Reformhaus)
320 ml Wasser, lauwarm
50 ml Olivenöl
500 g Mehl
1 EL Salz

Zutaten Mandel-Basilikum-Pesto

160g Mandeln mit
brauner Haut
140g Basilikumblätter
2 Knoblauchzehen
400ml Olivenöl
100g Parmesan, frisch
gerieben
Salz, schwarzer Pfeffer aus
der Mühle

Zutaten Belag

250g Crème fraîche
4 EL Pesto
300g Kartoffeln, gut
gewaschen und mit der
Schale in dünne Scheiben
gehobelt
200g Pecorino, gerieben
2 Handvoll Spinatblätter
1 Handvoll
Basilikumblätter
3 EL Pesto
100g Pecorino Späne
Schwarzer Pfeffer,
zerstossen

Zubereitung Teig

Für den Teig die Hefe mit Zucker und Malzpulver im Wasser auflösen. Das Olivenöl dazugeben und zusammen mit dem Mehl in der Küchenmaschine (oder von Hand) 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit Frischhaltefolie luftdicht abgedeckt 2-3 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung Mandel-Basilikum-Pesto

Für das Pesto die Mandeln hacken und mit Heissluft 160 Grad etwa 8 Minuten rösten. Abkühlen lassen. Basilikum und Knoblauch mit dem Olivenöl mixen. Die restlichen Zutaten unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Anrichten

Den Teig etwa 2 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, noch einmal 10 Minuten ruhen lassen. Mit der Crème fraîche und dem Pesto bestreichen. Die Kartoffeln verteilen und den Pecorino darauf verteilen. Mit Heissluft 220 Grad etwa 15 Minuten backen. Nach dem Backen mit den Spinat- und Basilikumblättern bestreuen. Das Pesto verteilen und mit dem Pecorino und zerstoßenem Pfeffer servieren.