

# Pizza

## „Caprese“

**BACKZEIT**  
(MIN)

15

### ZUTATEN

300g Weizenmehl  
175ml Wasser  
½ Würfel Frischhefe  
1 TL Salz  
2 EL Olivenöl  
3 Strauchtomaten  
2 Knoblauchzehen  
2 Büffel-Mozzarella  
50g Emmentaler  
25g Parmesan

Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Basilikum, frisch

### ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Hefe mit Wasser auflösen. 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit Mehl, Salz und Olivenöl in der großen Nixe verkneten und 1 Stunde mit Deckel an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Tomaten mit dem Profi-Tomatenmesser auf einem Schneidebrett in Scheiben schneiden. Auf beiden Seiten mit Salz bestreuen und ziehen lassen. Den Teig mit dem Teigroller auf dem Zauberstein ausrollen.
3. Knoblauchzehen in die kleine Elfe pressen. 1 EL Olivenöl hinzufügen und mit dem Silikonpinsel gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
4. Den Käse gleichmäßig über den Teig reiben und 11 -12 min. backen.
5. Mozzarella in Scheiben schneiden und die Tomaten abtupfen. Das Basilikum schneiden und mit 1 EL in der kleinen Elfe mischen.
6. Mozzarella und Tomaten auf den Teig geben und mit dem Basilikumöl beträufeln. Nochmal 4 - 5 Minuten backen.
7. Weitere leckere Rezepte gibt es unter [www.andrea-liebetanz.de](http://www.andrea-liebetanz.de)!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit  
Pampered Chef®**

[www.andrea-liebetanz.de](http://www.andrea-liebetanz.de)