

Erdbeerpizzen mit Mozzarella und Arganöl

Rezept von Stefan Dardas:

Zutaten für 4 Pizzazungen:

$\frac{1}{2}$ Block frische Bäckerhefe
500 gr. Mehl und Mehl zum Arbeiten
1 El Salz
1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl
500 gr. geputzte Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
2 Kugeln Mozzarella
1 Bd. Basilikum
4 EL gehackte Mandeln
4 EL brauner Rohrzucker
4-6 EL Arganöl

Zubehör: Knethaken, Pastawalze, Multizerkleinerer mit Flügelmesser, Flexirührelement

Zubereitung:

1. Mehl mit Hefe und 250 ml lauwarmen Wasser und dem Salz, 1 Prise Zucker und dem Olivenöl in die Rührschüssel geben, den Knethaken einsetzen und bei Geschwindigkeitsstufe 2 zu einem elastischen Teig kneten lassen. Danach den Knethaken entfernen, Temperatur auf 40 Grad stellen und bei Intervallrührstufe 3 40 Minuten den Teig gehen lassen. In der Zwischenzeit die Hälfte der Erdbeeren im Multizerkleinerer zu Püree verarbeiten.

2. Den Teig aus der Schüssel nehmen, abdecktruhen lassen. Das Flexirührelement einsetzen und das Erdbeerpüree bei 110 Grad auf der 1. Intervallrührstufe 6-8 min köcheln lassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

3. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Nehmen Sie den Dampfschutz ab und setzen die

Pastawalze auf Stufe 1 ein.

4. Formen Sie aus dem 4 gleichgroße Ballen, mehlen Sie diese ein und lassen sie erneut 20 min. abgedeckt gehen.

5. Drücken Sie die Teigballen platt und formen einen länglichen Fladen. Lassen Sie die Maschine auf Geschwindigkeitstufe 3 anlaufen und lassen den Teigfladen 1 x durch. Wiederholen Sie den Vorgang 2-3x. Stellen Sie die Pastawalze auf Stufe 2 und wiederholen den Vorgang 1-2 x. Die Teiglinge sollten jetzt so lang wie ihr Backblech sein. Die fertigen Fladen auf die vorbereiteten Bleche legen und mit dem Erdbeerpüree gleichmäßig bestreichen. Mozzarella darauf verteilen, mit gehackten Mandeln und Rohrzucker bestreuen. Zum Schluss die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen.

6. Im vorgeheizten Ofen 10-12 min backen, die Basilikumblätter darauf verteilen mit dem Arganöl beträufeln und heiß servieren.

Mein TIPP:

Statt Mandeln können Sie auch Cashewnüsse nehmen. Erdnüsse funktionieren bei diesem Gericht wegen ihres mehligem Geschmacks nicht.

Wenn die Erdbeerzeit gerade vorbei sein sollten– probieren Sie Steinobst! Pfirsiche sind ein geeigneter Partner für die Kombination aus Mozzarella und Basilikum.

Ist kein Arganöl verfügbar kann auch Sesamöl aus dem Asiashop verwendet werden. Jedoch ist dieses Öl vorsichtiger zu gebrauchen, da es durch die Röstung der Sesamkerne vor dem Mahlen wesentlich intensiver ist.