



Spargelpizza

🕒 25 min + 6h Gehzeit 🍴 4 Portionen

Du brauchst:



- 🔪 5 g Hefe
- 🔪 300 ml Wasser
- 🔪 500 g Mehl Type 550
- 🔪 2 TL Salz

- 🔪 700 g Spargel (weiß und grün)
- 🔪 150 g Kirschtomaten
- 🔪 1/2 Bund Kräuter
- 🔪 2 Knoblauchzehen
- 🔪 1 TL Zitronenschalenabrieb
- 🔪 1 EL Honig
- 🔪 150 g Crème fraîche

Tipp:

Der Pizzateig hat eine lange Gehzeit. Er lässt sich super vorbereiten. Willst du am Abend Pizza essen, bereitest du ihn einfach nach dem Mittagessen vor.

Für einen Pizzateig, der nur ca. eine Stunde gehen muss, verwendest du einen halben Würfel Hefe.

So wird's gemacht:



In einer Schüssel die Hefe im Wasser auflösen. Das Mehl und zuletzt das Salz dazugeben. Alles ca. 10 min kneten. Den Teig abdecken und für sechs Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Den Spargel schälen. Bei grünem Spargel reicht es dabei aus, lediglich den unteren Teil zu schälen. Anschließend den Spargel schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Kräuter hacken.

Den Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken. Zu dem Zitronenabrieb, dem Honig, Salz und Pfeffer geben. Die entstandene Marinade über das Gemüse geben. Kurz ziehen lassen.

Den Backofen auf 250°C O/U vorheizen. Etwas Teig dünn ausrollen und mit Crème fraîche bestreichen. Nach Belieben salzen und pfeffern. Das Gemüse abtropfen lassen und auf der Pizza verteilen. Im Ofen ca. 10 min backen.