

Pizza Bianca mit Spargel und Speck

Zutaten

Teig (für 4 Pizze)

- 1 Kilogramm Pizzamehl Typ 00 oder Weizenmehl Typ 700
- 3 Gramm frische Hefe
- ½ Liter Wasser
- 25 Gramm Salz

Belag (pro Pizza)

- 200 Gramm Grüner Spargel
- 100 Gramm Mascarpone
- 100 Gramm Speck



Germ, Wasser, Salz und 100 Gramm Mehl in eine Schüssel geben und verrühren, sodass sich die Hefe auflöst.

Den Rest des Mehls hinzufügen und rasch zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Sollte die Masse zu trocken sein, immer wieder leicht mit Wasser beträufeln und weiter kneten.

Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig circa 15 Minuten lang kneten, bis er geschmeidig ist. Danach den Teig zugedeckt zwei Stunden rasten lassen.

Den Teig vierteln (für 4 Pizze), in Rex-Gläsern oder Tupperware weitere vier bis sechs Stunden (bei Raumtemperatur) rasten lassen.

Werden nicht alle vier Teile verarbeitet, können die restlichen eingefroren werden.

Den Teig dünn (oder je nach Belieben) auf Backpapier ausrollen.

Für den Belag die Mascarpone pfeffern, leicht salzen, verrühren und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Den Spargel der Länge nach halbieren und die Pizza damit belegen.

Speckwürfel darüberstreuen.

Die Pizza bei 275 Grad zehn bis 15 Minuten backen.