

Zutaten (2 Portionen)

# Pizza „Bianca“



## Vorbereitungszeit

ca. 20 Minuten

## Zubereitungszeit

ca. 20 Minuten

## Schwierigkeit

leicht

## Für den Teig:

250 ml Wasser  
500 g Mehl  
1 Würfel Hefe o. Trockenhefe  
2 EL Olivenöl  
1 TL Zucker  
1 TL Salz

## Für den Belag:

1 Bio-Kartoffel (Größe M)  
2 Mozzarella  
2 EL Schmand  
2 EL Crème Fraîche  
1 Zwiebel (Größe M)  
2 Zweig Rosmarin

Rote Bio-Trauben  
3 Scheiben Bacon  
1 Prise Muskatnuss  
1 Prise Salz & Herz

# Zubereitung

Pizza mal anders? Gerne! Mit diesen beiden leckeren Varianten unserer Pizza „Bianca“ isst für jeden Geschmack etwas dabei. Diese eigentlich ungewöhnliche Kombi vereint süß und deftig sowie leicht und herzhaft perfekt. Überzeuge dich selbst – schnell und einfach.

## *Schritt 1*

Für den Pizzateig die Hefe zusammen mit Salz und Zucker im Wasser auflösen und mit Mehl und Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt für 20 min reifen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

## *Schritt 2*

Den Teig zugedeckt für 20 min reifen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig portionieren und jeweils auf ein bemehltes Backblech geben. Den Teig der beiden Pizzen jeweils mit Schmand und Crème Fraîche bestreichen.

## *Schritt 3*

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und auf die Pizzasauce legen. Mit einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Mozzarella grob zupfen und die Hälfte zwischen die Kartoffelscheiben geben, abschließend mit Rosmarin bestreuen.

## *Schritt 4*

Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und zusammen mit dem Bacon die zweite Pizza belegen. Den übrigen Mozzarella und die halbierten Trauben zusammen mit einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat dazu legen.

## *Schritt 5*

Ebenfalls mit Rosmarin bestreuen und beide Pizzen ca. 20 Minuten im Ofen backen.

## *Unser Tipp*

Wenn du noch eine frische Ergänzung suchst, passt hier ein grüner Salat super dazu. Für das Dressing bediene dich einfach an dem übrigen Schmand. Hierzu etwas Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer sowie frische Kräuter, klein geschnittene Zwiebeln und ein Spritzer Zitrone.