

PIZZA BIANCA - WEISSE PIZZA MIT RICOTTA

Vorbereitungszeit 45 Minuten | Kochzeit 4 Minuten |

Leicht | 2 Portionen



{Werbung} Die Pizza Bianca ist eine Variante der Pizza ohne Tomatensoße. Die einfachste Form der Pizza Bianca ist einfach mit Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin. Wir machen unsere Bianca mit Ricotta und verschiedenen Käsesorten. Diese Pizza ist wirklich gut und sollte unbedingt ausprobiert werden. Das Ergebnis wird euch überraschen!

Welche Vorteile hat ein Pizzastahl?

1. Der [Pizzastahl](#)* speichert die Hitze sehr gut und gibt sie schnell an die Pizza ab. Die Leitfähigkeit ist dabei sehr viel höher als bei einem Pizzastein.
2. Das sorgt für einen knusprigen Boden.
3. Der Pizzastahl lässt sich nicht nur für Pizza verwenden, sondern auch für Brote, Brötchen etc...
4. Er kann auch auf dem Grill oder Induktionsfeld eingesetzt werden.
5. Man kann ihn immer im Ofen lassen. Er sorgt dann für eine gleichmäßige Hitze und damit geringeren Energieverbrauch.
6. Durch die direkt Hitze auf das Gebäck sind die Backzeiten kürzer und man bekommt ein saftigeres Gebäck, da es kürzer gebacken werden muss. Außerdem ist der Ofentrieb z.B. bei Brötchen größer, d.h. sie gehen besser auf und bekommen mehr Volumen.

Schritt 1

Pizzateig:

Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe darin mit einem Schneebesen auflösen. Das Mehl nach und nach dazugeben und mit der Hand einrühren. Den Teig etwa 3 Minuten kneten, dann das Salz dazugeben und weitere 7 Minuten kneten bis ein glatter Teig entstanden ist. In der Maschine genauso verfahren. 3 Minuten auf Stufe 1 vermischen, dann das Salz dazugeben und weitere 7 Minuten auf Stufe 2 kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt für 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Anschließend Teigportionen á 250 g abstechen und zu Kugeln formen. Die Teigkugeln mit ausreichend Abstand in eine leicht geölte Wanne geben und abgedeckt im Kühlschrank bei 5-6 °C für mindestens 10 Stunden gehen lassen. Der Pizzateig kann ohne Probleme auch bis zu 24 Stunden im Kühlschrank gehen. Bevor man den Teig am nächsten Tag verarbeitet sollte man ihr 1-2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Zimmertemperatur annimmt.

Schritt 2

Belag:

Ricotta mit geriebenem Parmesan und Zitronenzeste vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze mit einem Küchentuch sauber reiben, den Stiel etwas abschneiden und die Pilze in dünne Streifen schneiden. Mit etwas Olivenöl in einer heißen Pfanne leicht anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. In einer kleinen Pfanne 1 EL Zucker karamellisieren, die Zwiebeln dazugeben und mit Salz würzen. Ein paar Minuten anschwitzen, dann mit dem Balsamicoessig ablöschen und mit etwas Wasser aufgießen. Die Zwiebeln mit Deckel so lange köcheln, bis sie weich sind. Bei Bedarf noch etwas Wasser nachgießen. Die Zwiebeln sind fertig, wenn sie weich sind und die Flüssigkeit komplett eingekocht ist.

Schritt 3

Backofen mit dem [Pizzastahl](#)* rechtzeitig vorheizen. Mindestens 30 Minuten. Bei modernen Öfen kann es auch schneller gehen. Die höchstmögliche Temperatur wählen. Bei mir sind das 270 C° Ober-/Unterhitze. Kann euer Backofen mehr, dann nehmt mehr. Ein Pizzaofen backt bei 400 °C. Den Pizzateig mit Semola (italienisches Mehl aus Hartweizengrieß) ausziehen (siehe dazu das Video) und mit der Soße bestreichen. Die Mozzarella aus der Lacke nehmen, mit einem Küchentuch trocknen und in Stücke reißen und verteilen. 1/2 Kugel Mozzarella reicht für eine Pizza. Die Pilze und die Zwiebeln ebenfalls verteilen. Einen Schlencker Olivenöl darüber trüpfeln und die Pizza direkt auf den Pizzastahl schieben. Je nach Temperatur dauert es 3-5 Minuten.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Pizzastahl von Gourmetrics*:

Pizza Bianca - weiße Pizza mit Ricotta, Pilzen und Balsamicozwiebeln

Zutaten

Pizzateig:

Ergibt 3 Pizzen

- 500 g Pizzamehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl Typ 550, dann aber nur 300 g Wasser)
- 320 g Wasser (20-22 °C)
- 10 g Salz
- 4 g frische Hefe

Pizzateig für 2 Pizzen á 250 g:

- 300 g Pizzamehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl Typ 550, dann aber nur 300 g Wasser)
- 190 g Wasser (20-22 °C)
- 5,6 g Salz
- 2,4 g frische Hefe

Belag für 2 Pizzen:

Soße:

- 250 g Ricotta
- 1 Kugel Mozzarella
- etwa 20-30 g Parmesan
- etwas Zitronenabrieb
- Salz, Pfeffer

Pilze:

- 3-4 Champignons
- etwas Olivenöl zum Braten
- Salz, Pfeffer

Zwiebeln:

- 2-3 rote Zwiebeln
- 1 EL Zucker
- etwa 40 ml Balsamicoessig
- Salz
- etwas Wasser

Zum Ausrollen verwende ich Semola.

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.7 / 5. Anzahl der Bewertungen 287

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Backbuch*: