Sommerliche Pizza

Zutaten für 4 Personen:
1/2 Würfel Hefe
1/2 EL Honig
250 bis 300 ml lauwarmes Wasser
500 g Dinkelmehl

Für den Belag:
4 EL Tomatensoße mit Ricotta
16 Stangen grünen Spargel
1 rote Zwiebel
Ein paar Stücke gegrillte Paprika
100 g Mozzarella (geraspelt)
6 Scheiben Parmaschinken

Zubereitung:
Hefe und Honig vermischen und etwas lauwarmes Wasser zugeben. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und die Honig-Hefe-Mischung zufügen. Alles verkneten und so viel Wasser untermischen, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Der Teig muss nicht ruhen. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitzevorheizen.

Den Spargel blanchieren, die Zwiebel in Ringe schneiden. Aus dem Teig zwei Fladen dünn ausrollen. Tomatensoße darauf verstreichen. Spargel, Zwiebelringe und Paprika darauf verteilen. Mit Mozzarella bestreuen. Im heißen Ofen nacheinander etwa 10 Minuten backen. Vor dem Servieren den Schinken darauf drappieren.

Tipp: Den Belag je nach Jahreszeit und Geschmack verändern.

Rezept: Sandra Himmerich, Foto: Kirstin Oelgemöller

© Verlag E.Holterdorf GmbH & Co. KG