

Edelpizza, teuer aber lecker!!! bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Mehl, 1 Päckchen Trockenhefe, 1 Teelöffel Salz, 5 Esslöffel Olivenöl, 250 ml lauwarmes Wasser, 250 gr Gorgonzola, 150 gr Parmaschinken, Thymian.

Die Vorbereitungen:

Parmaschinken in kleine Stücke zupfen.

Gorgonzola in Würfelchen schneiden.

Die Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe, Salz, Olivenöl und Wasser einen Teig bereiten. 45 Min. ruhen lassen!!!

Auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Mit Parmaschinken und Gorgonzola belegen, Thymian darüberstreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln.

Bei 200°C ca. 25 - 30 Min. hellbraun backen.

Umluft 160°C ca. 20 - 25 Min.

Ein echter Gaumenkitzler für Genießer.