



Benötigte Zutaten

Teig	
250 g	Mehl glatt
1 EL	Backpulver
1/2 TL	Salz
220 ml	Premium Frühstücks-Heumilch (zimmerwarm)
50 g	Premium Teebutter (zimmerwarm)
Belag	
300 g	Rote Bete (vakuumiert)
125 g	Crème fraîche
2 EL	Premium Sauerrahm
2 EL	grünes Pesto (Glas)
	Salz, Pfeffer
	Mozarella
10 g	Original Bergkäse
	Basilikum

Rote Bete Pizza

von Tatjana Kreuzmayr

Anleitung

Pizzateig

1. Mehl, Salz und Backpulver in einer großen Schüssel vermischen.
2. Die Milch und die Butter zugeben und mit einem Mixer mit Knethakenaufsatz zu einem Teig kneten.
3. Etwas Mehl auf die Arbeitsplatte geben und den Teig mit den Händen nochmals gut durcharbeiten, bis er glatt und elastisch ist.
4. Entweder zu einer Blechpizza verarbeiten oder halbieren und 2 Pizzen daraus formen.
5. Mit Lieblingszutaten belegen und im gut vorgeheizten Ofen bei 210 Grad 10-15 Minuten.

Rote Bete Pizza

6. Zuerst den Backofen vorheizen (E-Herd: 220 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller).
7. Rote Beten abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
8. Crème fraîche, Sauerrahm und Pesto verrühren.
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Pizzateig entrollen und mit Backpapier auf ein Backblech legen. Rundherum ca. 2 cm Rand einrollen und andrücken.
11. Teig mit der Pestocreme bestreichen und mit Rote-Bete-Scheiben belegen.
12. Mozzarella in Stücke zupfen und darüber verteilen.
13. Mit Bergkäse bestreuen.
14. Im heißen Ofen 12-15 Minuten backen.



15. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden.

16. Pizza aus dem Ofen nehmen und mit Basilikum bestreuen.



Ein Rezept von
Tatjana Kreuzmayr