



FÜR MEDITERRANE
GENIESSER.

Ricotta-Prosciutto-Pizza mit Cocktail Spargel

Hefe zerbröckeln und unter das Mehl mischen. Nach und nach Wasser hinzufügen und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Am Ende das Salz und einen Schuss Olivenöl unter den Teig kneten. Diesen ein paar mal falten und in einer Schüssel, zugedeckt mindestens 24 Stunden, gerne auch bis zu 2 Tage, im Kühlschrank gehen lassen.

Ricotta mit dem Saft einer halben Zitrone vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig portionieren und vorsichtig mit den Fingern in Form bringen. Nicht ausrollen, da sonst die Luft herausgedrückt wird und der Teig nicht mehr so luftig und locker ist. Ca. 1-2 Esslöffel Ricotta auf den Teig streichen, **STAUD'S Marchfelder Cocktail Spargel** darauf anordnen. Oliven halbieren und getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Den Teig damit belegen.

Die Pizza bei voller Hitze 10-15 Minuten auf einem Pizzastein grillen. Danach noch mit beliebig viel Prosciutto und breiten, dünnen Streifen Grana Padano und Basilikum belegen. Wunderbar auch als Veggie-Variante ohne Prosciutto!

Rastzeit: 24-48 h, Zubereitungszeit: 30 Minuten, Grillzeit: 15 Minuten

ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

250 g Ricotta | Saft ½ Zitrone
¼ TL Weißer Pfeffer | 1 Prise Salz
1 Glas STAUD'S Marchfelder Cocktail Spargel
3-4 getrocknete Tomaten in Öl | 1 Handvoll Oliven-
Grana Padano | Prosciutto | Basilikum

FÜR DEN TEIG

1 kg Mehl | 21 g frische Hefe
600 g Wasser | 20 g Salz
Olivenöl



Jetzt
auch online
bestellen unter
stauds.com