

Caprese mal anders....



Zutaten:

für 2-3 Personen

Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl Typ 405 oder 550
- 100 ml Wasser, lauwarm (ca. 30°C)
- 20 g Hefe, frisch - oder 3,5 g Trockenhefe
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz

Für den Belag:

- 150 g Saure Sahne
- 1 TL Speisestärke
- 2 Mozzarella
- 50 g Gorgonzola
- 8 -10 Tomaten, je nach Größe
- 6 Tomaten, getrocknet u. in Öl
- 2 Handvoll Rucola
- 2 EL [Rucola Pesto](#)
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Das Wasser auf ca. 30° C erwärmen, Hefe darin auflösen und in die Mulde geben. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren, 10 Min. zugedeckt stehen lassen. Olivenöl und Salz können schon an den Rand gegeben werden. Nachdem das Hefestück aufgegangen ist, alles miteinander gut verkneten. Anschließend zugedeckt an einem warmen Ort ungefähr 30 Min. gehen lassen. Der Teig sollte sich deutlich vergrößert haben.

Backofen vorheizen - Ober- und Unterhitze auf 300°C oder mindestens 250°C

Den Teig auf die gewünschte Anzahl Flammkuchen teilen. Sehr flach ausrollen.

Saure Sahne mit Speisestärke und Pesto verrühren und auf dem Teig verteilen. Mozzarella und Tomaten in Scheiben schneiden und darauflegen und salzen und pfeffern. In die Zwischenräume kleine, abgezapfte Stücke des Gorgonzola setzen. Die in Streifen geschnittenen getrockneten Tomaten darüber streuen.

Im Ofen, je nach Temperatur, 8 bis 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Rucola waschen, schleudern und ggf. trockentupfen. Dicke Stiele entfernen. Auf der fertigen Pizza verteilen.

Guten Appetit! 😊