

Pizza quattro formaggi mit Baumnüssen



Zubereitung

Backofen vorheizen: Pizzastein im Backofen auf maximaler Hitze ohne Umluft mindestens 30 Minuten vorheizen.

Mozzarella in 4 mm dünne Scheiben schneiden.

Pizza belegen: Teig in Form bringen und mit Mozzarella gleichmässig belegen. Dabei einen Rand von zirka 4 cm freilassen. Ricotta in kleinen Haufen auf dem Teig verteilen. Zwischen den Ricotta-Häufchen die Gorgonzola Stücke platzieren. Pizza mit dem Pecorino gleichmässig bestreuen und die Baumnüsse darauf verteilen. Schwarzer Pfeffer aus der Mühle grosszügig darüber mahlen.

Pizza 3–5 Minuten backen.

Zutaten für 1 grosse Pizza

- 250g No Knead-Pizzateig
- 120g Mozzarella Fior di Latte
- 80g Ricotta
- 100g Pecorino, gerieben
- 80g Gorgonzola, in 1 cm grosse Stücke geschnitten
- 120g Baumnuskerne, grob gehackt