



## **Bärlauchpizza**

### Pizzateig

250 g Mehl, 5 g Salz, 140 ml Wasser (lauwarm), 25 g Hefe, 1 EL Olivenöl, 1 Prise Zucker

Hefe, Wasser, Olivenöl und Zucker mischen. Mehl und Salz dazugeben, dann einen glatte Teig daraus kneten. Den Teig ½ Stunde gehen lassen. Jetzt noch einmal alles durchkneten und ausrollen, wieder 20 Minuten aufgehen lassen.

### Belag

1 Becher Schmand, 5 Scheiben Schinken (roh), 1 Handvoll Bärlauch, 150-200 g geriebener Käse, Salz und Pfeffer

Den Pizzateig auf dem Backblech aufrollen. Becher Schmand auf den Teig geben und mit dem Messer bis an die Ränder verstreichen. Salzen und pfeffern. Mit der Schere Bärlauch darauf schneiden (je nach dem, wie viel man davon verträgt oder mag).

Den Schinken rupfen und ebenfalls auf der Pizza verteilen.

Käse drüber streuen und in den Ofen für 10-15 Minuten bei 200 °C geben